中国烹饪古籍丛书

隨園食單補證

中國商業出版社

中国烹饪古籍丛刊

随园食单补证

〔清〕 夏曾传 撰

张玉范 王淑珍 注释

中国商业出版社

（京）新登字 073 号

责任编辑：段开红
责任校对：刘　昕

中国烹饪古籍丛刊
随园食单补证
〔清〕夏曾传撰
张玉范　王淑珍　注释
中国商业出版社出版发行
（北京广安门内报国寺 1 号）
邮政编码：100053
新华书店总店科技发行所经销
北京印刷二厂印刷
*
787×1092 毫米 32 开 12 印张　267 千字
1994 年 3 月第 1 版　1994 年 3 月第 1 次印刷
印数：1－750 册　定价：13.00 元
ISBN 7－5044－1530－8/K・54

《中国烹饪古籍丛刊》出版说明

国务院一九八一年十二月十日发出的《关于恢复古籍整理出版规划小组的通知》中指出：古籍整理出版工作“对中华民族文化的继承和发扬，对青年进行传统文化教育，有极大的重要性。”根据这一精神，我们着手整理出版这部丛刊。

我国的烹饪技术，是一份至为珍贵的文化遗产。历代古籍中有大量饮食烹饪方面的著述，春秋战国以来，有名的食单、食谱、食经、食疗经方、饮食史录、饮食掌故等著述不下百种；散见于各种丛书、类书及名家诗文集的材料，更是不胜枚举。为此，发掘、整理、取其精华，运用现代科学加以总结提高，使之更好地为人民生活服务，是很有意义的。

为了方便青年阅读，我们对原书加了一些注释，并把部分文言文译成了现代汉语。这些古籍难免杂有不符合现代科学的东西，但是，为尽量保持原貌原意，译注时基本上未加改动；有的地方作了必要的说明。希望读者本着“取其精华，去其糟粕”的精神用以参考。编者水平有限，错误之处，请读者随时指正，以便修订。

中国商业出版社

本 书 简 介

本书作者夏曾传，字薪卿，号笏床，别号醉犀生，生于清道光癸卯年（1843），殁于光绪癸未年（1883）。曾捐纳双月太常寺典簿，改江苏试用通判。学识渊博，所著尚有《在兹堂集》、《杭州杂诗》、《义山杂纂》、《吴门琐记》等十余种。夏氏出身钱塘世家，书香门第，父夏凤翔、叔父夏鸾翔，虽未做高官，但均为当世名流。

夏氏自幼家计丰厚，于饮食十分讲究，家厨必请烹饪高手。其父、叔闲暇之时“佚宕湖山，寄情诗酒”，与友朋“以艺文相推许”，“又尝于南屏净慈寺结社为书画之会”，故常有文讌之乐。作者在这种环境中，常能品尝美味佳肴，又十分留心各种饮食的特点和烹饪技术，凡与朋友宴饮，有风味独特精美之肴馔，必派人前往学习，故颇晓饮食之精微。

清代著名学者、文学家袁枚撰有《随园食单》(下称《食单》)，所载凡十四单，计菜肴饭点三百二十六种，是一部重要的古代食谱专著。夏氏在此基础上进行增补，成《随园食单补证》(以下简称《补证》)一书。有如下特点：

一、在《食单》基础上加“糖色单”、“作料单”，增至十六单；增补随园所未收而常见的南北菜点167种，总计近500种。与现存各种食谱相比是较全面的。

二、作者据《食单》逐条笺证，其所引经、史、子、集四部之书达200余种，每目之下考其源流、证其原委，内容详实，具有较高的学术性。

三、于各条之后据清王世雄所撰《随息居饮食谱》补入食品性能、医疗作用及食疗功效，增加了该书的知识性。

四、作者还结合自身体会逐一详加评论，对《食单》中个别错误或有矛盾之处予以纠正补充。还记录了一些饮食中的掌故、趣闻佚事，读来妙趣横生，此又增加了趣味性。

作者将食单食谱之考据、食疗方、饮食史及饮食掌故、趣闻佚事等诸多方面的内容集于一书，这在有关饮食的书中是少见的，诚如作者在自序中所说："使嗜味者由烹调而考订其原委，由原委而讲求其实性，则一举箸间皆有学问之道在、养生之道在。"

本书根据北京大学图书馆藏手稿《钱塘夏氏杂稿》整理注释出版。凡遇有作者欲引用之书而将书名写于眉端尚未录文者，均予补录。补录内容以[]标出。《食单》部分在此次注释时据乾隆、嘉庆间刻本和一九二八年扫叶山房印《随园全集》本校勘。本书着重注释《补证》，至于《食单》和王氏《饮食谱》因本出版社已出单行注释本，所以注释从略。由于《补证》作者引书较多，有些未看到原书者只能原文照录，其舛误之处也请读者予以指正。

本书征引庞杂，前录《食单》原文，匿引《随息居饮食谱》，为便于读者阅读，在版式上予以区别：《食单》原文下加横线，引用他文用楷体，《饮食谱》用仿体，作者原文用宋体，校注均排列页下。

目　录

随园食单补证序……………………（1）
随园食单补证凡例……………………（3）
随园食单序…………（4）
须知单……………（5）
先天须知…………（5）
作料须知…………（5）
洗刷须知…………（6）
调剂须知…………（6）
配搭须知…………（7）
独用须知…………（7）
火候须知…………（7）
色臭须知…………（8）
迟速须知…………（9）
变换须知…………（9）
器用须知…………（10）
上菜须知…………（11）
时节须知…………（11）
多寡须知…………（12）
洁净须知…………（12）
用纤须知…………（13）
选用须知…………（13）
疑似须知…………（14）
补救须知…………（14）
本分须知…………（14）
戒单……………………（16）
戒外加油…………（16）
戒同锅热…………（16）
戒耳餐……………（16）
戒目食……………（17）
戒穿凿……………（18）
戒停顿……………（18）
戒暴殄……………（19）
戒纵酒……………（20）
戒火锅……………（20）
戒强让……………（21）
戒走油……………（22）
戒落套……………（23）
戒混浊……………（23）
戒苟且……………（23）
海鲜单……………（25）
燕窝……………（25）
海参三法…………（27）

鱼翅二法…………(29)
鳆鱼………………(30)
淡菜………………(32)
海蝘………………(32)
乌鱼蛋……………(32)
江瑶柱……………(33)
蛎黄………………(34)
鱼皮(以下补入)…(35)
鱼唇………………(35)
鱼肚………………(36)
鱼骨………………(36)
油鱼………………(36)
木鱼………………(37)
鲟鳇鱼……………(37)
带鱼………………(37)
江鲜单……………(39)
刀鱼二法…………(39)
鲥鱼………………(41)
鲟鱼………………(43)
黄鱼………………(47)
斑鱼………………(49)
假蟹………………(50)
比目鱼(以下补入)
……………(51)
乌贼鱼……………(51)
鲳鳊鱼……………(54)
鳊鱼………………(54)
鲫鱼………………(55)
河豚鱼……………(56)
特性单……………(60)
猪头二法…………(60)
猪蹄四法…………(62)
猪爪猪筋…………(63)
猪肚二法…………(64)
猪肺二法…………(64)
猪腰………………(65)
猪里肉……………(65)
白片肉……………(66)
红煨肉三法………(66)
白煨肉……………(67)
油灼肉……………(68)
干锅蒸肉…………(68)
盖碗装肉…………(68)
磁坛装肉…………(68)
脱沙肉……………(69)
晒干肉……………(69)
火腿煨肉…………(69)
台鲞煨肉…………(70)
粉蒸肉……………(70)
熏煨肉……………(70)
芙蓉肉……………(71)
荔枝肉……………(71)
八宝肉……………(71)
菜花头煨肉………(72)

炒肉丝……………（ 72 ）
炒肉片……………（ 72 ）
八宝肉圆…………（ 72 ）
空心肉圆…………（ 73 ）
锅烧肉……………（ 73 ）
酱肉………………（ 73 ）
糟肉………………（ 73 ）
暴腌肉……………（ 74 ）
尹文端公家风肉
………………（ 74 ）
家乡肉……………（ 75 ）
笋煨火肉…………（ 76 ）
烧小猪……………（ 76 ）
烧猪肉……………（ 77 ）
排骨………………（ 78 ）
罗簑肉……………（ 78 ）
端州三种肉………（ 78 ）
杨公圆……………（ 78 ）
黄芽菜煨火腿……（ 79 ）
蜜火腿……………（ 80 ）
猪肝（以下补入）…（ 81 ）
猪舌猪耳…………（ 82 ）
猪脊猪脑…………（ 82 ）
猪肠………………（ 82 ）
高丽肉……………（ 83 ）
猪油蒸酱…………（ 83 ）
假鱼肚……………（ 83 ）
内鲊………………（ 84 ）
各种肉……………（ 84 ）
大蒜烤肉樱桃
肉……………（ 84 ）
梅子肉……………（ 84 ）
肉松………………（ 84 ）
杂牲单……………（ 86 ）
牛肉………………（ 86 ）
牛舌………………（ 87 ）
羊头………………（ 87 ）
羊蹄………………（ 89 ）
羊羹………………（ 89 ）
羊肚羹……………（ 90 ）
红煨羊肉…………（ 90 ）
炒羊肉丝…………（ 91 ）
烧羊肉……………（ 91 ）
全羊………………（ 92 ）
鹿肉………………（ 92 ）
鹿筋二法…………（ 93 ）
獐肉………………（ 93 ）
果子狸……………（ 94 ）
假牛乳……………（ 95 ）
鹿尾………………（ 96 ）
羊杂碎（以下补入）
……………（ 97 ）
羊尾………………（ 98 ）
羊肾………………（ 98 ）

羊腰………………(99)
羊骨髓……………(99)
萧羊肉……………(99)
野猪肉獾肉………(99)
兔肉………………(100)
狗肉………………(101)
驴马肉……………(101)
羽族单……………(102)
白片鸡……………(102)
鸡松………………(103)
生炮鸡……………(103)
鸡粥………………(104)
焦鸡………………(104)
捶鸡………………(104)
炒鸡片……………(105)
蒸小鸡……………(105)
酱鸡………………(105)
鸡丁………………(105)
鸡圆………………(105)
蘑菇煨鸡…………(106)
梨炒鸡……………(106)
假野鸡卷…………(107)
黄芽菜煨鸡………(107)
栗子炒鸡…………(107)
灼八块……………(107)
珍珠圆……………(108)
黄芪蒸鸡…………(108)
卤鸡………………(108)
蒋鸡………………(109)
唐鸡………………(109)
鸡肝………………(110)
鸡血………………(110)
鸡丝………………(110)
糟鸡………………(110)
鸡肾………………(110)
鸡蛋………………(111)
熏蛋………………(112)
茶叶蛋……………(112)
野鸡五法…………(112)
赤炖肉鸡…………(113)
蘑菇煨鸡…………(113)
鸽子………………(114)
鸽蛋………………(115)
野鸭………………(116)
蒸鸭………………(116)
鸭糊涂……………(117)
卤鸭………………(118)
鸭脯………………(118)
烧鸭………………(118)
挂卤鸭……………(118)
干蒸鸭……………(118)
野鸭团……………(119)
徐鸭………………(119)
煨麻雀……………(119)

煨鹌鹑黄雀……………(120)
云林鹅……………(121)
烧鹅……………(122)
芙蓉鸡（以下
补入）……………(123)
桶子鸡……………(123)
油鸡……………(123)
囮退蛋……………(123)
糟鸭……………(123)
酱鸭……………(123)
板鸭……………(124)
鸭舌鸭掌……………(124)
鸡鹅鸭事件……………(124)
鸟腊……………(124)
水族有鳞单……………(125)
边鱼……………(125)
鲫鱼……………(126)
白鱼……………(128)
季鱼……………(129)
土步鱼……………(130)
鱼松……………(131)
鱼圆……………(133)
鱼片……………(133)
连鱼豆腐……………(134)
醋搂鱼……………(135)
银鱼……………(136)
台鲞……………(137)
糟鲞……………(138)
虾子勒鲞……………(139)
鱼脯……………(139)
家常煎鱼……………(139)
黄姑鱼……………(140)
鲤鱼（以下补入）
……………(140)
黑鱼……………(142)
鲈鱼……………(143)
白鲦鱼……………(144)
鳑皮……………(146)
嘉鲯鱼……………(147)
开河鱼……………(147)
鱼生……………(147)
鱼子……………(148)
鱼肠……………(148)
鱼脑羹……………(148)
水族无鳞单……………(149)
汤鳗……………(149)
红煨鳗……………(151)
炸鳗……………(151)
生炒甲鱼……………(151)
酱炒甲鱼……………(152)
带骨甲鱼……………(153)
青盐甲鱼……………(153)
汤煨甲鱼……………(153)
全壳甲鱼……………(153)

鳝丝羹……………(154)
炒鳝丝……………(155)
段鳝………………(156)
虾圆………………(156)
虾饼………………(157)
醉虾………………(158)
炒虾………………(158)
蟹…………………(158)
蟹羹………………(161)
炒蟹粉……………(161)
剥壳蒸蟹…………(162)
蛤蜊………………(162)
蚶…………………(164)
蚌螯………………(165)
程泽弓蛏干………(166)
鲜蛏………………(167)
水鸡………………(167)
鲇鱼(以下补入)…(168)
黄刺鱼……………(170)
锅盖鱼……………(171)
蚌肉………………(173)
黄蚬………………(175)
螺蛳………………(175)
田螺………………(176)
海蛳………………(177)
蟛蜎………………(178)
虾米………………(179)
虾皮………………(179)
虾干………………(179)
鳗线………………(180)
泥鳝………………(180)
黄甲………………(181)
腌蟹醉蟹…………(182)
杂素菜单…………(184)
蒋侍郎豆腐………(184)
杨中丞豆腐………(185)
张恺豆腐…………(186)
庆元豆腐…………(186)
芙蓉豆腐…………(186)
王太守豆腐………(186)
程立万豆腐………(187)
冻豆腐……………(188)
虾油豆腐…………(188)
蓬蒿菜……………(189)
蕨菜………………(189)
葛仙米……………(191)
羊肚菜……………(191)
石发………………(191)
珍珠菜……………(193)
素烧鹅……………(193)
韭…………………(193)
芹…………………(195)
豆芽………………(196)
茭…………………(197)

青菜……………………(198)
台菜……………………(199)
白菜……………………(200)
黄芽菜…………………(200)
瓢儿菜…………………(201)
波菜……………………(201)
蘑菇……………………(202)
松菌……………………(203)
面筋二法………………(204)
茄二法…………………(205)
苋菜……………………(206)
芋羹……………………(207)
豆腐皮…………………(210)
扁豆……………………(210)
瓠子王瓜………………(211)
煨木耳香蕈……………(213)
冬瓜……………………(216)
煨鲜菱…………………(217)
缸豆……………………(218)
煨三笋…………………(219)
芋煨白菜………………(224)
香珠豆…………………(224)
马兰……………………(224)
杨花菜…………………(224)
问政笋丝………………(225)
炒鸡腿蘑菇……………(225)
猪油煮萝卜……………(225)
莼菜(以下补入)
……………………………(227)
榆肉……………………(228)
紫菜……………………(229)
荠菜……………………(229)
蹋苦菜…………………(230)
莲花白…………………(230)
葱………………………(230)
辣茄……………………(232)
素鸡……………………(233)
麻腐……………………(233)
锅渣……………………(233)
南瓜……………………(233)
丝瓜……………………(234)
果羹……………………(234)
山楂酪…………………(236)
楂糕拌梨丝……………(236)
煨枣泥…………………(238)
酱烧核桃………………(239)
醋搂荸荠………………(240)
炒藕丝…………………(241)
油灼苹果………………(241)
杏酪豆腐………………(242)
玉兰片荷花片
兰花片…………………(243)
木槿花…………………(243)
小菜单…………………(244)

笋脯……………………(244)
天目笋……………………(244)
玉兰片……………………(244)
素火腿……………………(244)
宣城笋脯……………………(245)
人参笋……………………(245)
喇虎酱……………………(245)
熏鱼子……………………(245)
腌冬菜黄芽菜……………………(245)
莴苣……………………(246)
香干菜……………………(246)
冬芥……………………(247)
春芥……………………(248)
芥头……………………(248)
芝麻菜……………………(249)
腐干丝……………………(249)
风瘪菜……………………(249)
糟菜……………………(249)
波菜……………………(249)
台菜心……………………(249)
大头菜……………………(250)
萝卜……………………(252)
乳腐……………………(252)
酱炒三果……………………(253)
酱石花……………………(253)
石花糕……………………(254)
小松菌……………………(254)
吐蛈……………………(254)
海蜇……………………(255)
虾子鱼……………………(257)
酱姜……………………(257)
酱瓜……………………(259)
新蚕豆……………………(259)
腌蛋……………………(260)
混套……………………(260)
茭瓜脯……………………(261)
牛首腐干……………………(261)
酱王瓜……………………(261)
虎爪笋（以下补入）……………………(261)
八宝菜……………………(261)
潼关小菜……………………(261)
糟鹅蛋……………………(262)
皮蛋……………………(262)
臭菜……………………(262)
香椿干……………………(262)
脂麻……………………(263)
麻酱……………………(264)
醋大蒜……………………(264)
点心单……………………(267)
鳗面……………………(267)
温面……………………(268)
鳝面……………………(268)
裙带面……………………(269)

素面………………（269）
蓑衣饼……………（270）
虾饼………………（270）
薄饼………………（271）
松饼………………（271）
面老鼠……………（271）
颠不棱　即肉饺也
………………（272）
肉混饨……………（272）
韭合………………（273）
面衣………………（273）
烧饼………………（273）
千层馒头…………（274）
面茶………………（275）
酪…………………（275）
粉衣………………（276）
竹叶粽……………（276）
萝卜汤团…………（278）
水粉汤团…………（278）
脂油糕……………（278）
雪花糕……………（279）
软香糕……………（279）
百果糕……………（279）
栗糕………………（280）
青糕青团…………（281）
合欢饼……………（281）
鸡头糕……………（281）
鸡头粥……………（283）
金团………………（283）
藕粉百合粉………（283）
麻团………………（284）
芋粉团……………（285）
熟藕………………（285）
新栗新菱…………（285）
莲子………………（285）
芋…………………（286）
萧美人点心………（286）
刘方伯月饼………（286）
陶方伯十景点心
………………（287）
杨中丞西洋饼……（287）
白云片……………（288）
风枵………………（288）
三层玉带糕………（288）
运司糕……………（288）
沙糕………………（288）
小馒头小馄饨……（289）
雪蒸糕法…………（289）
作酥饼法…………（290）
天然饼……………（290）
花边月饼…………（290）
制馒头法…………（291）
扬州洪府粽子……（291）
卷饼（以下补入）…（293）

春饼……………………(293)
油饼……………………(293)
韭菜饼…………………(293)
馓子……………………(294)
擦酥……………………(294)
姑嫂饼…………………(295)
松阳饼…………………(295)
夏饼……………………(295)
银花饼…………………(295)
酒娘饼酒娘糕…………(295)
榆钱饼…………………(295)
椒盐卷荷叶卷
　鸡丝卷………………(296)
馎馎……………………(296)
水饺……………………(297)
烧卖……………………(297)
文饺……………………(297)
珍珠肉圆………………(297)
蛋糕……………………(297)
枣糕……………………(298)
乌饭糕…………………(298)
松花藏糕………………(298)
青蒿团…………………(299)
年糕……………………(299)
麦糕……………………(299)
巧果……………………(299)
饭粥单…………………(300)
饭………………………(300)
粥………………………(302)
木樨饭（以下补入）
　………………………(305)
菜饭……………………(305)
火腿饭…………………(305)
鱼生粥…………………(306)
茶酒单…………………(307)
茶………………………(307)
武夷茶…………………(310)
龙井茶…………………(313)
常州阳羡茶……………(313)
洞庭君山茶……………(314)
洞庭山茶（以下补入）
　………………………(314)
徽州茶…………………(314)
酒………………………(316)
金坛于酒………………(318)
德州卢酒………………(318)
四川郫筒酒……………(318)
绍兴酒…………………(318)
湖州南浔酒……………(319)
常州兰陵酒……………(319)
溧阳乌饭酒……………(320)
苏州陈三白酒…………(320)
金华酒…………………(320)
山西汾酒………………(321)

糖色单（补）………（323）
山楂糕……………（323）
橙糕………………（323）
风雨梅……………（324）
半梅………………（325）
玫瑰梅干…………（325）
盒梅………………（325）
梅食………………（325）
薄荷半梅…………（326）
玫瑰酱……………（326）
梅酱桃酱…………（326）
桃脯杏脯…………（327）
李干………………（328）
樱桃脯……………（329）
葡萄干……………（330）
杨梅脯……………（331）
蜜饯佛手…………（332）
药橄榄……………（332）
桂花糖……………（334）
松子糖　花生糖　榧子糖
　榛子糖　胡桃糖
……………………（334）
桔饼………………（337）
橙饼………………（338）
金桔饼……………（339）
柿饼………………（340）
酸枣糕……………（341）
蜜枣………………（341）
甜酸咸……………（341）
果单皮……………（341）
梅皮………………（342）
小米糖……………（342）
牛皮糖……………（342）
粽子糖……………（344）
圆圆糖……………（344）
葱管糖……………（344）
寸金糖……………（344）
浇切糖……………（344）
麻酥糖……………（344）
作料单（补）………（345）
笋油………………（345）
糟油………………（345）
虾油………………（345）
麻油………………（345）
菜油豆油…………（346）
酱油………………（346）
菌油………………（347）
醋…………………（347）
盐…………………（349）
酱…………………（351）
酒酿………………（353）
豉…………………（353）
糟…………………（355）
糖…………………（356）

蜜……………………（358）
花椒……………………（359）
胡椒……………………（360）
芥末……………………（361）
茴香桂皮丁香砂仁
……………………（361）

随园食单补证序

吾杭袁子才先生以诗文雄一时。其所著述凡20余种，又并其所选定者汇刊之，世所谓《随园三十种》是也。其中《食单》一书皆载烹调之法，于先生为极不经意之作。且近人仿为之，亦不必尽如先生所云。以故讥先生者，亦有如先生讥眉公、笠翁也。然饮食之经自古所重。《礼》云："衣服在身[①]而不知其名，为罔[②]。"试思，衣食二者并为人之最急，则饮馔入口而亦不知其名，得不为之罔乎？顾先生是书仅详烹调之事，略无征引，致人以琐屑鄙之。余偶于武林[③]市肆翻阅是书，意欲为之笺证，比至吴下[④]，岁暮无聊，爰[⑤]购诸书广为搜辑，为之一一梳栉[⑥]，务术其原。其有相似者，亦比类而书之。又见《王氏饮食谱》一书，所载食性意简而明，足与此书相辅而行。因逐条附载于后，使嗜味者由烹调而考订其源委，由源委而讲求其实性；则一举箸间，皆有学问之道在，养生之道亦在，又何得以琐屑鄙之哉！顾先生平生不喜谈考据，余之书其与先生刺谬[⑦]无疑；然其原书具在也。郦道

---

① 衣服在身：原本作"衣服在躬"。

② 罔：无知

③ 武林：山名，今杭州市西灵隐山。多用以指代杭州。

④ 吴下：今苏南。

⑤ 爰（yuán原）：于是。

⑥ 梳栉：整理。

⑦ 刺谬：不尽一致。

元注《水经》初不与桑钦相涉[1]，读者其亦知余之意否耶!

丁丑初夏，醉犀生识于芦泾舟次

① 郦道元：北魏范阳涿县人，字善长。曾为御史中尉，后任关右大使。性好学，历览奇书，撰《水经注》四十卷，注文是桑钦原书《水经》的20倍，由137条增至1250条，为我国古代地理学的名著之一。桑钦：汉河南人，字君长，撰《水经》三卷。

随园食单补证凡例

一是书以《食单》为经，以采辑诸书证其原委者次之；又据王氏《饮食谱》[1]之说附于后，而以鄙意殿焉。此一书之大较[2]也。

一是书所载间有习见之品而为所脱漏者，则补之。亦有知其名而不得其详者，概从缺如，以俟增补。

一是书所采书籍半多随手獭祭[3]，其次序颠倒殊不免焉；亦有从他书采入者，或与原文伪舛，当亦有之。

一是编所引据者，殊多未备，尚当辑为《续编》，以资详尽焉。

---

① 即《随息居饮食谱》。

② 大较：梗概。

③ 獭祭：原指獭捕得鱼陈列水边，犹如祭祀，称为獭祭鱼。此指罗列典故，也是作者自谦词。

随园食单序

诗人美周公而曰“笾豆有践”，恶凡伯而曰“彼疏斯稗”。古之于饮食也，若是重乎！他若《易》称鼎烹，《书》称盐梅，《乡党》、《内则》琐琐言之，孟子虽贱饮食之人，而又言饥渴未能得饮食之正。可见凡事须求一是处，都非易言。《中庸》曰：“人莫不饮食也，鲜能知味也”；《典论》曰：“一世长者知居处，三世长者知服食”。古人进鬐离肺，皆有法焉，未尝苟且。子与人歌而善，必使反之，而后和之。圣人于一艺之微，其善取于人也如是。余雅慕此旨，每食于某氏而饱，必使家厨往彼灶觚，执弟子之礼。四十年来，颇集众美。有学就者，有十分中得六七者，有仅得一二者[1]，亦有竟失传者。余都问其方略，集而存之，虽不甚省记，亦载某家某味，以志景行。自觉好学之心理宜如是。虽死法不足以限生厨，名手作书亦多有出入，未可专求之于故纸；然能率由旧章，终无大谬，临时治具，亦易指名。或曰：“人心不同各如其面，子能必天下之口皆子之口乎？”曰：“执柯以伐柯，其则不远。吾虽不能强天下之口与吾同嗜，而姑且推己及物。则饮食虽微，而吾于忠恕之道则已尽矣，吾何憾哉！”夫[2]《说郛》所载饮食之书30余种，眉公、笠翁亦有陈言，曾亲试之，皆阙于鼻而蜇于口，大半陋儒附会，吾无取焉。子才袁枚

---

① 有仅得一二者：全集本作“二三者”。

② “夫”字前夺“若”字。

须 知 单

学问之道，先知而后行，饮食亦然。作须知单。

一先天须知

凡物各有先天，如人各有资禀。人性下愚虽孔、孟教之，无益也；物性不良，虽易牙烹之，亦无味也。指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骟嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚必为佳，乌背者必崛强于盘中；鳗鱼以湖溪游泳为贵，江生者槎枒其骨节。谷喂之鸭，其膘肥而白色；壅土之笋，其节少而甘鲜。同一火腿也，而好丑判若天渊；同一台鲞也，而美恶分为冰炭。其他杂物，可以类推。大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。

醉犀生曰：蟹以簖[1]蟹为佳，虾以湖虾为上。(以吾杭言，则湖虾胜于他处。）鲚[2]则江生为最，河生次之；羊则湖羊为优，山羊劣矣。急水之鱼，多刺而肥；缓水之鱼，味鲜而薄。如此之类，不可不知。按《小史集解》云：流水之鱼，背鳞白而味美；止水之鱼，背鳞黑而味恶。

一作料须知

厨者之作料，如妇人之衣服首饰也，虽有天姿，虽善涂

① 簖（duàn断）：用竹编的栅栏围在水中，断鱼蟹的去路以捕取鱼蟹。

② 鲚（jì济）：即鲄鱼。一名刀鱼。

抹，而敝衣褴缕，西子亦难以为容。善烹调者，酱用伏酱，先尝甘否；油用香油，须审生熟；酒用酒娘，应去糟粕；醋用米醋，须求清洌。且酱有清浓之分，油有荤素之别，酒有酸甜之异，醋有新陈之殊，不可丝毫错误。其他葱、椒、姜、桂、糖、盐，虽用之不多，而俱宜选择上品。苏州店卖秋油，有上、中、下三等。镇江醋颜色虽佳，味不甚酸，失醋之本旨矣。以板浦醋为第一，浦口醋次之。

犀曰：作菜不易省作料。作料省，菜必不佳。至辛辣之味，用之各有所宜；然有恶葱蒜者、恶姜者、恶醋者，食性之偏不可为训[①]也。

洗刷须知

洗刷之法：燕窝去毛，海参去泥，鱼翅去沙，鹿筋去臊。肉有筋瓣，剔之则酥。鸭有肾臊，削之则净。鱼胆破而全盘皆苦，鳗涎存而满碗多腥。韭删叶而白存，菜弃边而心出。《内则》曰："鱼去乙，鳖去丑。"此之谓也；谚云："若要鱼好吃，洗得白筋出。"亦此之谓也。

犀曰：乡人得鱼，不忍多洗；以为多洗则失鲜味，殊可笑也。

调剂须知

调剂之法，相物而施。有酒、水兼用者，有专用酒不用水者，有专用水不用酒者；有盐、酱并用者，有专用清酱不用盐者，有专用盐不用酱者。有物太腻要用油先炙者，有气太腥要用醋先喷者，有取鲜必用冰糖者。有以干燥为贵者，使其味入于内，煎炒之物是也；有以汤多为贵者，使其味溢于外，清浮之物是也。

① 训：法则。此句是说偏食不可以作为一般法则。

配搭须知

谚曰"相女配夫"。《记》曰"儗人必于其伦"。烹调之法何以异焉？凡一物成，必需辅佐。要使清者配清，浓者配浓，柔者配柔，刚者配刚，方有和合之妙。其中可荤可素者，蘑菇、鲜笋、冬瓜是也；可荤不可素者，葱、韭、茴香、新蒜是也；可素不可荤者，芹菜、百合、刀豆是也。常见人置蟹粉于燕窝之中，放百合于猪鸡之内；毋乃唐尧与苏峻对坐，不太悖乎？亦有交互见功者，炒荤菜用素油，炒素菜用荤油是也。

犀曰：向闻同盟[1]程子彩生言，有人以蒜苗配鱼翅，丝瓜配甲鱼，大蒜配江瑶柱种种；闻之已足令人失笑。

独用须知

味太浓重者，只宜独用，不可搭配。如李赞皇、张江陵一流，须专用之方尽其才。食物中鳗也、蟹也、鲥鱼也、牛羊也，皆宜独食，不可加搭配。何也？此数物者，味甚厚，力量甚大，而流弊亦甚多；用五味调和，全力治之，方能取其长而去其弊。何暇舍其本题，别生枝节哉！金陵人好以海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见辄攒眉。觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅分之而不足；海参、鱼翅之弊，甲鱼蟹粉染之而有余。

火候须知

熟物之法，最重火候。有须武火者，煎炒是也；火弱则物疲矣。有须文火者，煨煮是也；火猛则物枯矣。有先用武火，而后用文火者，收汤之物是也；性急则皮焦而里不

① 同盟：结盟的盟友。

熟矣。有愈煮愈嫩者，腰子、鸡蛋之属是也；有略煮即不嫩者，鲜鱼、蚶蛤之类是也。肉起迟，则红色变黑；鱼起迟，则活肉变死肉。屡开锅盖，则多沫而少香；火熄再烧，则油走而味失。道家[①]以丹成九转为仙，儒家以无过不及为中。司厨者能知火候而谨伺之，则几于道矣。鱼临食时，色白如玉、凝而不散者，活肉也；色白如粉、不相胶粘者，死肉也。明明鲜鱼而使之不鲜，可恨已极。

犀曰：梁茝林中丞《浪迹丛谈》载[②]，某中堂过一处，办差者煮鸭未烂，恐误食时，急下溺焉。中堂食而美，以为各处所不及，厚加赏赉[③]。观此，则庖人之弊何可胜防哉！随园以知火候为几于道，若此庖者可谓道在尿溺矣。

色臭须知

目与鼻，口之邻也，亦口之媒介也。嘉肴到目，到鼻，色臭便有不同。或净若秋云，或艳同琥珀，其芬芳之气扑鼻而来，不必齿决之舌尝之而后知其妙也。然求色不可用糖炒，求香不可用香料。一涉粉饰，便伤至味。

犀曰：糖炒、香料，自是捷径。世之为能吏[④]、为通人[⑤]者大抵多用此法。

---

① "道家"：全集本作"道人"。

② 梁茝林：即梁章钜。清福建长乐人，字闳中，又字芷林。道光间官至江苏巡抚，兼署两江总督，尝五任苏抚，著述甚丰。《浪迹丛谈》乃笔记小说。中丞：官名，这里指巡抚。

③ 赉（lài 赖）：赐，给。

④ 能吏：有办法的官吏。

⑤ 通人：是指见识广、脑子活的人。补证者在此有讽意。

一迟速须知

凡人请客，相约于三日之前，自有工夫平章百味。若陡然客至，急须便餐。作客在外，行船落店，此何能取东海之水戒南池之焚乎？必须予备一种“急救章”之法[①]。如炒鸡片，炒虾米，豆腐炒肉丝及糟鱼、茶腿之类[②]，反能因速而见巧者，不可不知。

犀曰：禾中范别驾[③]言，其尊人[④]官河南时，河工[⑤]官吏以奢侈相尚。别驾一日思食鸡片，传语未几，即已上桌，讶其速也；入厨下觇[⑥]之，见一鸡滚扑于地，视之，两腿已生斫[⑦]矣。为之怃然而返。又有人宴客，饮酒甚欢，客忽欲食驴肉，主人难之；问诸庖人，庖人诺而退。俄顷，肉至，宾客啖而称美。方赞赏间，他客之仆来告曰，主人之马已为人脔割[⑧]矣。往视，血渍淋漓，不复可乘。主人心知庖人所为而已无及矣。观此二事，又可为叱嗟立办[⑨]之戒。

一变换须知

一物有一物之味，不可混而同之；犹如圣人设教，因才

---

① 全集本“法”作“菜”。
② 此句全集本作：“如炒鸡片，炒肉丝，炒虾米，豆腐及糟鱼、茶腿之类”。
③ 别驾：官名。指通判。
④ 尊人：对父母的敬称。这里指范父。
⑤ 河工：指疏治黄河工程。
⑥ 觇（chān搀）：窥视，看。
⑦ 斫（zhuó灼）：砍。
⑧ 脔割：即割掉一块肉。脔（luán），肉切成块。
⑨ 叱嗟立办：吆喝一声，马上办到。叱嗟，亦作咄嗟。《晋书·石崇传》：“为客作豆粥，咄嗟便办。”

乐育，不拘一律，所谓君子成人之美也。今见俗厨，动以鸡、鸭、猪、鹅一汤同滚，遂令千手雷同，味同嚼蜡；吾恐鸡、鸭、鹅、猪[1]有灵，必到枉死城中告状矣。善治菜者，须多设锅、灶、盂、钵之类，使一物各献一性，一碗各成一味。嗜者舌本应接不暇，自觉心花顿开。

犀曰：此说诚是。然今之所谓一品锅者，鸡、鸭、肘子、火腿一锅同煮，味自浓厚，未始[2]非集大成之道也。鸡、鸭、猪、鹅一汤同滚，揆[3]之物情不能无憾；然狐、貉一丘，千古所慨[4]，又岂鸡、猪、鹅、鸭而已哉？若至枉死城告状，吾恐阎罗王失入处分，正不知凡几；又安得如孙大圣者，为之打开地狱，一笔勾之[5]。

器用须知[6]

古语云："美食不如美器。"斯语是也。然宣、成、嘉、万窑器太贵，颇愁伤损；不如竟用御窑，已觉雅丽。惟是宜碗者碗，宜盘者盘；宜大者大，宜小者小，参错其间，方觉生色。若板板于十碗八盘之说，便嫌笨俗。大抵物贵者器宜大，物贱者器宜小；煎炒宜盘，煨煮宜碗[7]；煎炒宜铁锅，煨煮宜砂罐。

---

① 全集本作"鸡、猪、鹅、鸭"。

② 未始：未尝。

③ 揆（kuí葵）：测度，揣测。

④ 狐、貉一丘：比喻不同类而性有别，与"一丘之貉"义反，貉似狐而善睡。慨（kǎi凯）：慨叹。

⑤ 如孙大圣者，为之打开地狱，一笔勾之：《西游记》载，孙悟空打进地府，将猴类的名单全部勾掉，从此猴类死生不受阎王管制。

⑥ 全集本作"器具须知"。

⑦ 此句全集本作"汤羹宜碗"。

犀曰：在山西时，见陆杏坡明府[①]家器具甚佳，皆熙、隆[②]旧窑；大小不一，错综而来，殊令人有买椟还珠[③]之想。

一上菜须知

上菜之法：咸者宜先，淡者宜后；浓者宜先，薄者宜后。无汤者宜先，有汤者宜后且天下原有五味，不可以咸之一味概之。度客饱[④]则脾困矣，须用辛辣以振动之；虑客酒多则胃疲矣，须用酸甘以提醒之。

一时节须知

夏日长而热，宰杀太早则肉败矣；冬日短而寒，烹饪稍迟则物生矣。冬宜食牛羊，移之于夏，非其时也。夏宜食干腊，移之于冬，非其时也。辅佐之物，夏宜食芥末，冬宜用胡椒。当三伏天而得冬腌菜，贱物也，而竟成至宝矣；当秋凉时而得问政笋[⑤]，亦贱物也，而视若珍羞矣。有先时而见好者，三月食鲥鱼是也；（庚午八月，曾于吾杭食鲥鱼，亦异味也。）有后时而见好者，四月食芋艿是也。其他亦可类推。有过时而不可吃者：罗卜过时则心空，山笋过时则味苦，刀鲚过时则骨鲠。所谓四时之序，成功者退，精华既竭，褰衣[⑥]

① 陆杏坡明府：汉魏以来对太守牧尹均称府君，或称明府君，简称明府。陆杏坡，何人不详。

② 熙、隆：清代皇帝年号康熙、乾隆的简称。

③ 买椟还珠：成语典故。楚人到郑国去卖珍珠，装珍珠的匣子装饰很华贵，郑国人就买下匣子，把珍珠退还了。以此比喻器具太好了。

④ “饱”前夺“食”字。

⑤ 全集本作“行鞭笋”。

⑥ 全集本作“褰裳”。

去之也。

犀曰：鲥鱼过时则骨渐多，雌蟹过时则黄变子，茄至秋则有毒，羊入春则发病。土步[①]须在清明前，白菜须在霜降后。若八月食鲥鱼，正月食螃蟹，则生平偶然之遇，可遇而不可求也。

一多寡须知

用贵物宜多，用贱物宜少。煎炒之物，多则火力不透，肉亦不松，故用肉不得过半斤，用鸡、鱼不得过六两。或问："食之不足，如何？"曰："俟食尽后，另炒可也。"以多为贵者，白煮肉非二十斤以外，则淡而无味。粥亦然。非斗米，则汁浆不厚；且须扣水，水多物少，则味亦薄矣。

犀曰：以小瓷瓯[②]煮香粳米粥一瓯，于更阑[③]酒尽时徐徐啜[④]之，是何等风趣，又岂必斗米食肉哉！

一洁净须知

切葱之刀不可以切笋，捣蒜之臼不可以捣粉。闻菜有抹布气者，由其布之不洁也；闻菜有砧板气者，由其板之不净也。工欲善其事，必先利其器。良厨先多磨刀、多换布、多刮板、多洗手，然后治菜。至于口吸之烟灰、头上之汗汁、灶上之蝇蚁、锅上之烟煤，一玷入菜中，虽绝好烹庖，如西子蒙不洁，人皆掩鼻而过之矣。

犀曰：大约治菜求工，不但厨司，尤需内助之贤。如理

---

① 土步：土附鱼，即塘鳢。

② 瓯（ōu欧）：小盆。

③ 更阑：更深夜尽。

④ 啜（chuò缀）：饮，吃。

燕窝，必须女手纤纤，细心搜剔，不使有一毛不拔之憾。他如剥鲜鸡头、鲜莲子等，亦然。断不可以庖人油手近之。若庖人手段高绝，而衣服肮脏、涕泗腥秽者，宜优其工食①，俾得熏之，沐之；如不能改，勿宁舍旃②。

一用纤须知

俗名豆粉为纤者，即今③拉船用纤也。须顾名思义。因治肉者，要作圆而不能合，要作羹而不能腻，故用粉以牵合之；煎炒之时，虑肉贴锅必至焦老，故用粉以护持之。此纤义也。能介此义用纤，必恰当④。否则乱用可笑，但觉一片糊涂。《汉制考》：齐呼曲麸为媒。媒即纤矣。

犀曰：吴孝廉⑤怀珍不喜食纤。曩⑥在京师与先大夫及陈云卿师、谭仲脩丈日饮于酒家，每菜必谆嘱勿用纤。一日，过卖以楂糕拌梨丝进，正色谓之曰："吴老爷，这样并未用纤。"合座为之绝倒⑦。

一选用须知

选用之法：小炒肉用后臀，做肉圆用前夹心，煨肉用硬短勒；炒鱼片用青鱼、季鱼，做鱼松用鲜鱼、锂鱼，(白鱼、黄鱼尤佳。)蒸鸡用雏鸡，煨鸡用骟鸡，取鸡汁用老鸡。鸡用

① 优其工食：即优其工价。提高他的生活待遇。

② 勿宁舍旃（zhān毡）：不如把他辞退了吧。旃，语助词，相当于"之焉"。

③ "今"字衍文。

④ "必"字前夺"纤"字。

⑤ 孝廉：俗称举人为孝廉。

⑥ 曩（nǎng）馕：以往，从前。

⑦ 绝倒：极为佩服。

雌才嫩，鸭用雄才肥。莼菜用头，芹、韭用根，皆一定之理，余可类推。

一疑似须知

味要浓厚，不可油腻；味要清鲜，不可淡薄。此疑似之间，“差之毫厘，失之千里”。浓厚者，取精多而糟粕去之谓也；若徒贪肥腻，不如专食猪油矣。清鲜者，真味出而俗尘无之谓也；若徒贪淡薄，则不如饮水矣。

犀曰：冬笋煨肉，清鲜与浓厚为邻；火腿蒸菜，浓厚与清鲜相济。知者可以辨疑似矣。

一补救须知

名手调羹，咸淡合宜，老嫩如式，原无需补救，不得已，为中人说法则：调味者宁淡勿咸；淡可加盐以补救之，咸则不能使之再淡矣。烹鱼者，宁嫩勿老；嫩可加火候以补之，老则不能强之再嫩矣。此中消息于下作料时静观火色，便可参详。

犀曰：淡可救，咸不可救，固也；然蟹羹、莼菜、蛤蜊之属，既已起锅，若嫌其淡，再入盐滚之，则蟹易腥，莼易烂，蛤蜊枯矣。嫩可救，老不可救，固也；然白切鸡、醋搂鱼之属，鸡已切碎，鱼已加醋，亦不复下锅矣。

一本分须知

满洲菜多烧煮，汉人菜多羹汤，童而习之，故擅长也。汉请满人，满请汉人，各用所长之菜，转觉入口新鲜，不失邯郸故步。今人忘其本分，而要格外讨好，汉请满人用满菜，

满请汉人用汉菜，反致依样葫芦，有名无实，画虎不成反类犬矣。秀才下场，专作自己文字，务极其工，自有遇合；若逢一宗师而摹仿之，逢一主考而摹仿之，则掇皮无真，终身不中矣。

犀曰：天下之口虽同，而食性则处处不同，烹庖亦异。北方食品少于南方，而京师肴馔胜于南方。则如作枯窘题，偏有新意；南人作单句宽廓题，[1]遂觉满纸陈言，反难出色矣。他如清江菜多油，苏州菜多糖，是皆食性之不同者。

---

① 则如作枯窘题，……南人作单句宽廓题：这里以作文章为比喻。枯窘题，指文章题目令人困迫难作；宽廓题，则相反。

戒　单

为政者兴一利，不如除一弊。能除饮食之弊，则思过半矣。作戒单。

一戒外加油

俗厨制菜，动熬猪油一锅，临上菜时，勺取而分浇之，以为肥腻，甚至燕窝至清之物，亦复受此玷污。而俗人不知，长吞大嚼，以为得油水入腹，故知前生是饿鬼投来。

犀曰：尝见塾师改文，不问其学生文理如何，却将面筋块词头填砌扑满①，遂令通者变而为不通，而东家见之，反觉其子之能用典也，此可与外加油者作证。

一戒同锅热

同锅热之弊，已载前“变换须知”一条中。

一戒耳餐

何谓耳餐？耳餐者，务名之谓也。贪贵物之名，夸敬客之意，是以耳餐非口食也。不知豆腐得味，远胜燕窝；海菜不佳，不如蔬笋。余尝谓鸡、猪、鱼、鸭，豪杰之士也，各有本味，自成一家；海参、燕窝，庸陋之人也，全无性情，

---

① 面筋块词头：指旧时文章中的俗套成语。扑满：储蓄钱币用的瓦罐。

寄人篱下。尝见某太守宴客①，大碗如缸，白煮燕窝四两，丝毫无味，人争夸之。余笑曰：我辈来吃燕窝，非来贩燕窝也。(《镜花缘》所载一段，可为此公说法。)可贩不可吃，虽多奚为？若徒夸体面，不如碗中竟放明珠百粒，则价值万金矣，其如吃不得何！

戒目食

何谓目食？目食者，贪多之谓也。今人慕食前方丈之名，多盘叠碗，是以目食，非口食也。不知名手写字，多则必有败笔；名人作诗，烦则必有累句。极名厨之心力，一日之中所作好菜，不过四五味耳，尚难拿准，况拉杂横陈乎？就使帮助多人，亦各有意见，全无纪律，愈多愈坏。余尝过一商家，上菜三撤席，点心十六道，共算食品将至四十余种。主人自觉欣欣得意，而我散席还家，仍煮粥充饥。可想其席之丰而不洁矣②。南朝孔林之曰："今人好用多品，适口之外，皆为阅目之资。"余以为肴馔横陈，熏蒸腥秽，目亦无可悦也。

犀曰：曩在京师，程光禄丈恭寿③招饮，其菜自冷荤以至小碗大菜无不讲求，无一样苟且者。即温酒、上菜，亦必躬自指点，故京曹④官饮馔之精以丈家为最。其夫人工绘事，能诗，而烹调亦出其手。先大夫尝在丈家食蚶⑤，蚶，京师

① 全集本作"燕客"。

② "想"字后夺"见"字。

③ 程恭寿：钱塘人，字容伯。道光举人，官至光禄寺少卿。性喜结纳，善清淡、工书法。丈，对老年男子的尊称。

④ 京曹：清代在朝廷各部衙门内任职的属官，司官以下，泛称京曹。

⑤ 蚶（hān憨）：生活在浅海泥沙中的贝类软体动物，肉鲜美。亦称瓦楞子、瓦垄子，魁蚶。

之珍品也。次年余入都，丈曰:“尊公在此食蚶，汝知之乎?”答以未知，丈曰:“岂可食如此妙品，而不归告汝乎!”即此足见丈之风趣矣。

一戒穿凿

物有本性，不可穿凿为之，自成小巧。即如燕窝佳矣，何必捶以为团？海参可矣，何必熬之为酱？西瓜被切，略迟不鲜，见[1]有制以为糕者；苹果太熟,上口不脆,竟有蒸之以为脯者。他如《尊[2]生八笺》之秋藤饼，李笠翁之玉兰糕，都是矫揉造作，以杞柳为杯棬，全失大方。譬如庸德庸行，做到家便是圣人，何必索隐行怪乎!

犀曰:山右[3]刘厨作素菜,状鱼、肉、鸡、鸭之形,可以乱真,大率以山药、腐皮、枣泥等为之,但可为几筵之供,非适口也。

一戒停顿

物味取鲜，全在起锅时。及锋而试，略为停顿，便如霉过衣裳，虽锦绣绮罗，亦晦闷而旧气可憎矣。尝见性急主人，每摆菜必一齐搬出。于是厨人将一席之菜都放蒸笼中，候主人催取，通行齐上，此中尚得有佳味哉！在善烹饪者，一盘一碗，费尽心思；在吃者，卤莽暴戾，囫囵吞下，真所谓得哀家梨仍复蒸食者矣！余在粤东，食杨兰坡明府鳝羹而美；访其故，曰:“不过现杀、现烹、现熟、现吃，不停顿而已。”他物皆可类推。

犀曰：寒士宴客，不能出自家厨，市肆挑来，此弊如何

① “见”字讹，当作“竟”。

② “尊”字讹，当作“遵”。

③ 山右：旧称山西省，因在太行山之西。

能免。因思贫家井臼躬操①，即豆腐、瓜茄亦自可口，若强效肆宴设席，反觉索然无味矣。

一戒暴殄

暴者不恤人功，殄者不惜物力。鸡、鱼、鹅、鸭自首至尾俱有味存，不必少取多弃也。尝见烹甲鱼者，专取其裙，而不知味在肉中；蒸鲥鱼者，专取其肚，而不知鲜在背上。至贱莫如腌蛋，其佳处虽在黄不在白，然全去其白而专取其黄，则食者亦觉索然矣。且予为此言，并非俗人惜福之谓。假使暴殄而有益于饮食，犹之可也；暴殄而反累于饮食，又何苦为之。至于烈炭以炙活鹅之掌，刳刀以取生鸡之肝，皆君子所不为也。何也？物为人用，使之死，可也；使之求死不得，不可也。

犀曰：《旸谷漫录》②载，某府厨娘作羊头签③，五分④需羊头五十个，剔留脸肉，余悉掷之；众为拾顿他所，厨娘曰："若辈真狗子也"。此暴殄⑤之尤者。《善书》⑥载瓮中煨鳖之报，造物一何巧也。北人有食跑羊者，闭活羊于小室中，下烧地坑；又置作料一盆，羊热而渴，渴而饮，饮尽热极而跑，跑至死而肉熟矣。此尤忍人⑦所为。生炙鹅掌亦然。

---

① 井臼躬操：井臼(jiù 就)汲水舂米，比喻操持家务。躬操，亲自操持。

② 《旸谷漫录》：宋洪巽撰。子部小说类书。

③ 羊头签：羊头肉切片串起或包起油炸的食品。

④ 五分：指旧制半两。

⑤ 暴殄（tiǎn腆）：任意残害天生万物。

⑥ 《善书》：旧时《阴骘文》之类讲因果报应，劝人行善的书。

⑦ 忍人：残忍的人。

一戒纵酒

事之是非，惟醒酒人能知之；味之美恶，亦惟醒酒人能知之。伊尹①："味之精微，口不能言也。"口且不能言，岂有叫喊②酗酒之人能知味者乎？往往见拇战之徒，啖佳菜如木屑③，心不存焉。所谓惟酒是务，焉知其余，而治味之道扫地矣。万不得已，先于正席尝菜④，后于撤席逞酒之能，庶乎其两可也。

犀曰：拇战⑤之徒，非惟食菜无心，即饮酒亦不经意；举杯直倒，何辨优劣。且胜者唇焦舌敝而不得润喉，败者舌强沫流而不肯服气。更有作壁上观者，主人既不暇劝，彼亦无从得饮。是以欲求酣畅，反致偏枯。故随园以拇战为纵酒。予谓好拇战者，必非真酒徒也。尝见人自命豪饮，一上桌便旌旗飞扬，说出摆将台、打通关多种名目，及沉湎之后，或喧闹取厌于主人，或争哄致伤于友谊，种种流弊，不可胜言。且此种人若令其整襟危坐杯杯饮尽，当不数杯而已将逃席矣。予每于合座拇战时，冷眼观之，不禁失笑。

一戒火锅

冬日宴客，惯用火锅。对客喧腾，已属可厌；且各菜之味，有一定火候，宜文宜武、宜撤宜添，瞬息难差，今一例以火逼之，其味尚可问哉？近人用烧酒代炭，以为得计，而

① "伊尹"后夺字，当是"伊尹曰"。

② "叫喊"，全集本作"呼呶"，意同。

③ "如"后夺"啖"字。

④ 此句有夺字，应是："先于正席尝菜之味"。

⑤ 拇战：猜拳。拇，本指手脚的大指。

不知物经多滚，总能变味。或问："菜冷如何[1]？"曰："以起锅滚热之菜，不使客登时食尽，而能留之以至于冷，则其味之恶劣可知矣。"

犀曰：火锅之用，以生羊肉片、生野鸡片、生蛤蜊就汤现穿[2]现吃为最宜。若京师之十景火锅，则以鸡、鸭、肉圆、火腿、鱼肚之属堆满一锅，则真无味矣。江浙人新年供客亦然，尤为恶习。

一戒强让

治具宴客，礼也。然一肴上口[3]，理宜凭客举箸，精肥整碎，各有所取，听从客便，方是道理，何必勉强让之？常见主人以箸夹取，堆置客前，汙盘没碗，令人生厌。须知客非无手、无目之人，又非儿童、新妇，怕羞忍饿，何必以村妪小家子之见待之，其慢客也至矣！近日倡家尤多此种恶习，以箸取菜，硬入人口，有类强奸，殊为可恶。长安有甚好请客而菜不佳者，一客问曰："我与君算相好呼？"曰[4]："相好。"客跽而请曰："果然相好，我有所求，必允许而后起。"主人惊问："何求？"曰："此后君家宴客，求免见招。"合坐为之大笑。

犀曰：昔有人吃白菜火腿，以箸横夹之。大约一碗火腿不过七八片，此公一箸已过半矣。又有吃鸡粥者，食甫[5]大半，此公攫[6]而喝之，笑曰："此满州派也。"二公皆余契友，固不

① "如何"，全集本作"奈何"。

② 穿：今作"汆"。

③ 全集作"然一肴既上"。

④ 全集本作"主人曰"。

⑤ 甫（fǔ抚）：刚、才。

⑥ 攫（jué决）：用手抓。

以形迹为嫌；然与强让者相形，殆不免为棘子成[1]欤！

一戒走油

凡鱼、肉、鸡、鸭，虽极肥之物，总要使其油在肉中，不落汤中，其味方存而不散。若肉中之油半落汤中，则汤中之味反在肉外矣。推原其病有三：一误于火太猛，滚急水干，重番下水；一误于火势忽停，既断复续；一病于太要相度，屡起锅盖，则油必走。

一戒落套

唐诗最佳，而五言八韵之试帖名家不选，何也？以其落套故也。诗尚如此，食亦宜然。今官场之菜名号有十六碟、八簋、四点心之称，有满汉席之称，有八小吃之称，有十大菜之称。种种俗名，皆恶厨陋习。只可用之新亲上门[2]，上司入境，以此敷衍；配上椅披、桌裙、插屏、香案，三揖百拜方称。若家居欢宴，文酒开宴，安可用此恶套哉？必须盘碗参差，整散杂进，方有名贵气象。余家寿席婚筵动至五六桌者，传唤外厨，亦不免落套；然训练之卒，范我驰驱，其味亦终竟不同。

犀曰：今之名目有八大、八小、五簋[3]、八碟、三点水诸色。然随常宴客，而竟避绝常套。第一要庖人好，第二要

---

① 棘子成：春秋卫国大夫。他认为君子质而已矣，何以文为！就是靠自己质朴的禀性，不必装模作样。前者对主人而言，而后者对客人而言。主人不要强让人，客人也不能不顾体面，否则就是君子与鄙夫不分了。

② “之”字后夺“于”字。

③ 簋（guǐ 轨）：古代食具，圆口，两耳。这里指钵或砂锅。

器皿好，第三要内人照料。否则杂乱无章，味同嚼蜡，反不如常套之可以藏拙[1]矣。有一种人号称宴客，而实则家常饭菜杂置客前。其言曰："我之清客，最不喜用常套。"如此到[2]有真味。此则以随园为护身符也。一笑。

苏州灯船菜有名，每游必两餐。一皆点心，粉者、面者、甜者、咸汤者、干者，约二十余种；酒席则燕窝为首，鱼翅次之。闻乱前[3]颇有佳者，今则船菜之名成耳食矣。

京师堂会亦两餐。大约午初开戏，酉末戏止，四时之中食盛席两次；而且衣冠危坐，尤有往来酬接之劳。斯则常套之尤盛者也。

一戒混浊

混浊者，并非浓厚之谓。同一汤也，望去非黑非白，如缸中搅浑之水；同一卤也，食之不清不腻，如染缸倒出之浆。此种色味令人难耐。救之之法，总在洗净本身，善加作料，用火体验酸咸[4]，不使食者舌上有隔皮、隔膜之嫌。庾子山论文云："索索无真气，昏昏有俗心。"是即混浊之谓也。

一戒苟且

凡事不苟且，而于饮食尤盛[5]。厨者皆小人下材，一日不加赏罚，则一日必生怠玩。火齐未到而姑且下咽，则明日之菜必更加生；真味已失而含忍不言，则下次之羹必加草率。且

---

① 藏拙：不显短处。

② "到"字当作"倒"。

③ 乱前：指太平天国攻陷杭州城以前。

④ 全集本此句作："伺察水火，体验酸咸"。

⑤ 全集本作"尤甚"。

又不止，空赏空罚而已。其佳者，必指示其所以能佳之由；其劣者，必寻者[1]其所以致劣之故。咸淡必适其中，不可丝毫加减；久暂必得其当，不可任意登盘。厨者偷安，吃者随便，皆饮食之大弊。审问、慎思、明辨，为学之方也；随时指点，教学相长，作师之道也。于味何独不然！

犀曰：良厨不易得，得之亦有数。端用法[2]方收其效。工食宜优，不可苛刻，一也；算帐宜宽，不可剋扣，二也；买物宜多，不可吝啬，三也。然后严其赏罚，专其责成，乃可以享口腹之奉也。往往有痛责庖人而已实未尝知味者，尤为可笑。

① "者"字讹，当作"求"。

② 端用法：使用方法得当。端：真，正。

海　鲜　单

古八珍，并无海鲜之说。今世俗尚之，不得不吾从众。作海鲜单。

燕窝

燕窝贵物，原不轻用；如用之，每碗必须二两。先用天泉滚水泡之，将银针挑去黑丝，用嫩鸡汤、好火腿汤、新蘑菇三样汤滚之，看燕窝变成玉色为度。此物至清，不可以油腻杂之；此物至文，不可以武物串之。今人以[①]肉丝、鸡丝杂之，是食鸡丝、肉丝，非吃燕窝也。且徒务其名，往往以几钱燕窝盖碗面[②]，如白发数茎，使客一撩不见，空剩肉丝满碗，真乞儿卖富，反露贫相。不得已，用[③]蘑菇丝、笋尖丝、鲫鱼肚、野鸡嫩片尚可用也。余到粤东，杨明府冬瓜燕窝最佳[④]。以柔配柔，以清配清，重用鸡汁、蘑菇汁而已。燕窝皆作玉色，不纯白也。或打作团，或敲成面，俱属穿凿。

《庶物异名疏》："燕蓐[⑤]蔬，岭南名燕窝菜。海燕拾海上无毒香蔬结巢，燕去后，人取煮食之，味芳美。"

---

① 全集本"以"字作"用"字。

② 此句全集本作"往往以三钱生燕窝盖碗面"。

③ "用"字全集本作"则"。

④ "最佳"全集本作"甚佳"。

⑤ 蓐（rù褥）：草席，草垫子。今通作"褥"。

《泉南杂志》："闽之远海近番[1]处有燕名金丝者，首尾似燕而甚小，毛如金丝；临卵育子时，群飞沙泥近石处啄蚕螺食。有询海商，闻之土番云：蚕螺背上有肉，两筋如枫，蚕丝坚洁而白，食之可补虚损，已劳瘵，故此燕食之，肉化而筋不化，并津液呕出，结巢窝附石上；久之，与小雏鼓翼而飞。海人依时拾之，故曰燕窝也。"

《岭南杂记》："燕窝有数种，日本以为蔬菜供僧。此乃海燕食海边虫，虫背有筋不化，复吐出而为窝，缀于海山石壁之上，土人攀援取之。春取者白，夏取者黄，冬不可取，取之则燕无所栖，冻死，次年无窝矣。"

《崖州志》："崖州海中石岛有玳瑁山，其洞穴皆燕所巢。燕大者如乌[2]，啖[3]鱼辄吐涎沫，以备冬月退毛之食。土人皮衣皮帽束炬采之，燕惊扑人，年老力弱或致堕崖而死。是为燕窝之菜。"

《粤录》："海滨石上有海粉，积如苔，燕啄食之，吐出为窝，累累岩壁之间。岛人俟[4]其秋去，以修[5]竿接铲取之。凡有乌、白二色，红者难得。燕属火，红者尤其精液。"

王氏《随息居饮食谱》曰："甘，平。养胃液，滋肺阴，润燥泽枯，生津益血。止虚嗽、虚痢，理虚膈、虚痰。病后诸虚，允[6]为妙品。力薄性缓，久任斯优。病邪方炽，勿投。其根较能达下。"

---

① 番：古时对外国或外族的通称。

② 乌：乌鸦。

③ 啖（dàn淡）：吃。

④ 俟（sì四）：等待。

⑤ 修：长。

⑥ "允"字全集本作"尤"。

醉犀生曰：燕窝入馔，如富贵家儿新掌家业，必赖好朋友、好亲戚为之经理，方能撑住门户。否则虽鲜衣华服，风貌翩翩，终不免媸骨裹妍皮之诮也[①]。

海参三法

海参 无味之物，沙多气腥，最难讨好；然天性浓厚[②]，断不可以清汤煨也。须检小刺参，先泡去泥沙，用肉汤滚泡三次，然后以鸡、肉两汁红煨极烂；辅佐则用香蕈、木耳，以其色黑相似也。大抵明日请客，则先一日要煨，海参才烂。常见钱观察家，夏日用芥末、鸡汁拌冷海参丝，甚佳。或切小碎丁，用笋丁、香蕈丁入鸡汤煨作羹。蒋侍郎家用豆腐皮、鸡腿蘑菇煨海参，亦佳。

《五杂俎》："海参，辽东海滨有之，一名海男子，其状如男子势[②]。然淡菜之对也[③]。其性温补，足敌人参，故曰海参。"

《百草镜》："南海泥涂[⑤]亦产海参，色黄而大，无刺，亦硬，不中食品。土人名曰'海瓜皮'，言其如瓜皮之粗韧也。以其充庖熄[⑥]猪肉，食可健脾。"

---

① 媸(chī吃)骨裹妍(yán言)皮：媸，丑陋；妍，美丽。意思是说外表华丽，实则丑陋。诮(qiào窍)：讥诮、责备。

② "浓厚"，全集本作"浓重"。

③ 势：男性生殖器。

④ 淡菜：韧带类软体动物，生海中，长二、三寸，表壳黑褐色，肉红紫色，味美。因晒干不加食盐，故名淡菜。对，匹配。

⑤ 泥涂：浅海滩。

⑥ 熄(hù户)：光。

《药鉴》："出盛京奉天等处[①]第一，色黑肉糯，名辽参；出广海者，名广参，色黄；出福建者，皮白肉粳糙，厚无刺，名肥皂参、光参；出浙江宁波者，大而软，无刺，名瓜皮参，品更劣矣。"

《本草纲目拾遗》："关东韩子雅言，海参出东海中，大小不一，体滑如蜒蝣[②]，能伸缩，群居海底，游行迅疾。取参者用海狗油滴水，海水乃清见底，见有海参，即入海取之。此物沾人气便不动，先以两手徐握置头两旁，再取置肋下，次及两腿、胯及膝，皆可夹取。然后出水，以刀刳[③]去肠胃，腌去腥涎，令体内紧密，干之乃缩至寸许。其实生者大如瓜，长尺许。若干者寸外，生时体更大可知。陈良翰云：海参出北海者佳，为天下第一。其参潜伏海底，至二三月东风解冻时，多浮出水面，涂浅沙中孳乳[④]，入水易取。然腹中出子后，惟有空皮，皮薄体松，味不甚美，价亦廉，识者贱之，名曰春皮。四五月则潜伏海中极深处，或泥穴中，不易取。其质肥厚，皮刺光泽，味最美，名曰伏皮，价颇昂，入药以此种为上。若冬时则又蛰入海底，不可得矣。"

《闽小纪》："闽中海参色独白，须撑以竹签，大如掌，与胶州、辽海所出异，味亦淡劣。海上人复有以牛革伪为之以愚人，不足尚也。潍县[⑤]一医语予，云参益人，沙参苦。参性尚异，然皆兼补。海参得名，亦以能温补也。人以肾为海，

---

① 盛京奉天等处：即指辽宁沿海一带。盛京，满人称入关前的旧都为盛京，即今沈阳市。清初置奉天府府尹领地，今辽宁一带，府治沈阳市，后改省名奉天。

② 蜒蝣：即蜒蚰。无壳的蜗牛，俗称鼻涕虫。

③ 刳（kū 哭）：剖开，挖空。

④ 孳（zī 滋）乳：繁殖。

⑤ 潍（wéi 危）县：在今山东省内。

此种生北海咸水中，色黑，又黑以滋肾，水求其类也。”

《谱》曰：“咸，温。滋肾补血，健阳润燥，调经，养胎利产。凡产虚病后，衰老尪孱，宜同火腿或猪羊肉煨食之。种类颇多，以肥大肉厚而糯者，膏多力胜。脾弱不运，痰多便滑，客邪未净者，均不可食。”

犀曰：海参之极大者，一枚可盛一碗。发之甚难，须热灰中煨热，刀刮去泥沙，再入温水煮软，然后以清水养之。

鱼翅二法

鱼翅难烂，须煮两日才能摧刚为柔。用有二：法一用好火腿、好鸡汤加鲜笋、冰糖钱许煨烂，此一法也；一纯用鸡汤串细萝卜丝、拆碎鳞丝[1]搀和其中，飘浮碗面，令食者不能辨为萝卜丝[2]，为鱼翅，此一法也[3]。用火腿者，汤宜少；用萝卜丝者，汤宜多，总以融洽柔腻为主[4]。若海参触鼻，鱼翅跳盘，便成笑话。吴道士家做鱼翅，不用下鳞，单用上半厚根[5]，亦有风味。萝卜丝须出水三次，其臭才去。常在郭耕礼家吃鱼翅炒菜，绝佳[6]，惜未传其法。

《正字通》：“海鲨，青目赤颊，背上有鬣[7]，腹下有翅，绝肥美。”

《本草纲目拾遗》：“鱼翅，今人习为常嗜之品，凡宴会肴馔必设此物为珍享。其翅干者成片，有大小，率以三为对，

① 鳞丝，全集本作“鳞翅”。
② “辨”字后夺“其”字。
③ 此处有夺字，应是：“此又一法也”。
④ 为主，全集本作“为佳”。
⑤ 厚根，全集本作“原根”。
⑥ 绝佳，全集本作“绝妙”。
⑦ 鬣（liè 猎）：刚毛。原指兽类颈背上的长毛。

盖脊翅一，划水翅二也。煮之拆去硬骨，捡取软色如金者，瀹[①]以鸡汤佐馔，味最美。漳泉[②]有煮好剔取纯软刺作成团，如胭脂饼，金色可爱，名沙刺片，更佳。”

犀曰：鱼翅之美在肉，故佳者曰肉翅。以肉厚翅短者为佳，长翅者不及也。近有东洋来者，多石灰气，尤不可用。闽中则有荷包等名目，形状各不同，要其种类亦有别也。大约作鱼翅总以清汤为宜，闻粤东尚长刺，当别有佳种也。

鳆鱼

鳆鱼炒薄片甚佳。杨中丞家削片入鸡汤豆腐中，号称鳆鱼豆腐，上加陈糟油浇之。庄太守用大块鳆鱼煨整鸭，亦别有风趣。但其性坚，终不能齿决，火煨三日才拆得碎。

《汉书·伏隆传》：“诣阙[③]献鳆鱼。”注：“鳆似蛤，偏着石。”

《南史》：“时淮北属江南，无鳆鱼，或有间关[④]得至者，一枚直[⑤]钱数千。”

《草木子》：“海人泅水取之，乘其不知，用手一揣[⑥]得，当其觉知，虽斧凿亦不得也。”

《后山丛谈》：“石决明，登人[⑦]谓之鳆鱼，明[⑧]人谓之九孔螺。”

---

① 瀹（yuè月）：煮。

② 漳泉：漳州、泉州。

③ 诣阙：赴皇帝的殿庭，即进宫。

④ 间关：道路崎岖难行。这里指历经艰难辗转。

⑤ 直：通“值”，即价值。

⑥ 揣（chuài 踹）：捶击。

⑦ 登人：即登州人。登州故治在今山东牟平县，后迁治蓬莱。

⑧ 明州：即明州人。明州在今浙江宁波市。

《广志》:“鳆无鳞，有壳，一面附石；细孔，杂二,或七，或九。颜之推①云:‘鳆即石决明，肉旁一年一孔，至十二孔而止，登州所出。’”

《六书故》:“鳆鱼如蠃② 肉。”

《魏志》:“末卢国③人喜扑鳆鱼,水无深浅皆沉没取之。”

《焦氏笔乘》:“颜之推云：鳆即石决明，肉旁一年一孔，至十二孔而止，以合岁数。登州所出，其味珍绝，然汉以前未闻其贵。至王莽欲败时，但饮酒，啖鳆鱼。而光武时，张步据青徐遣使诣阙上书④，献鳆鱼。又临淄⑤太守吴良赐鳆鱼百枚。则两汉时已自珍之。”

《汉书·王莽传》:“啖鳆鱼”,颜注⑥:“鳆，海鱼也,音雹”。

曹植《表》:“先王⑦喜鳆鱼，臣前以表，徐州臧霸⑧遗腹鱼二百枚，足以供事。”

《后汉书·伏隆传》:“张步遣隆诣阙上书,献鳆鱼。”注云:“郭璞注：‘鳆似蛤，偏着石’。”

《说文》:“鳆，海鱼名。”

《谱》曰:“甘，咸，温。补肝肾，益精明目，开胃养营，止带浊崩淋，愈骨蒸劳极。体艰难化，脾弱者饮汁为宜。”

---

① 颜之推：北朝著名学者。字介，临沂（今山东临沂）人。早传家业，博览群书，善于文字。著有文集30卷，家训20篇。

② 蠃（luó罗）：即螺，蚌属。

③ 末卢国：疑指“末罗国”,在波斯湾沿岸，今伊拉克境。

④ 张步：后汉琅邪人，光武帝初起，步占据本郡，后降汉，封安丘侯。青徐，即古青州、徐州，今山东益都县和淮北一带。

⑤ 临淄（zī资）：县名。今山东淄博市。

⑥ 颜注：唐颜师古注。

⑦ 先王：指曹操。先，对去世者的尊称。

⑧ 臧霸：三国魏将，因屡立战功封良成侯。以壮勇闻名。

淡菜

淡菜煨肉加汤颇鲜。取肉去心，酒炒亦可。

《本草》："淡菜，一名壳菜。似马刀①而厚，生东海崖上。肉如人牝②，故名海牝。大者生珠，肉有毛，有红、白二种。一名东海夫人。"

《谱》曰："甘、温。补肾，益血填精，治遗带崩淋、房劳产怯、吐血久痢、膝软腰疼、痃癖症瘕、脏寒腹痛、阳痿阴冷、消渴瘿瘤。干即可以咀食，味美不腥。产四明者，肉厚味重而鲜，大者弥胜。"

海蝘

海蝘，宁波小鱼也。味同虾米，以之蒸蛋甚佳，作小菜亦可。

乌鱼蛋

乌鱼蛋最鲜，最难服事，须河水滚透，撤沙去臊，再加鸡汤、蘑菇汤煨烂。龚云若③司马家制之最精。

《本草纲目拾遗》："乌鱼蛋产登莱④，乃乌贼腹中卵也。《药性考》："以为雄白鱼。"

犀曰：山右庖人制此极佳，南方乃不多见。治之不得法，则腥而且硬，殊可憎也。

---

① 马刀：蚌的一种。

② 人牝（pin聘）：女子阴部。

③ "若"字讹，当作"岩"。

④ 登莱：指古代的登州和莱州。今山东胶东。

江瑶柱

江瑶柱出宁波，治法与蛤蛏同。其鲜脆在柱，故剖壳时多弃少取。

《尔雅》："蜃小者珧①。"注："珧，玉珧，即小蚌。"

《正字通》："壳中肉柱长寸许，俗谓之江瑶柱。"

《本草》："一名海月，一名马甲，马颊。广州谓之角带子。"

《海物异名疏》："厥②甲美如瑶，玉肉桂肤寸。"

《事物绀珠》："一名杨妃舌。"

《几邻杂志》："四明③海物，江珧柱第一，青虾次之。韩文公④谓即马甲柱也。二物无海腥气。"

《艺苑卮言》："奉化四月南风乍起，或日再三可得三四百枚，或连岁不上。如蚌而稍大，肉腥而韧，不中口，仅四肉牙佳耳。长可寸许，员半白如珂雪。以嫩鸡汁熟过之，一沸即起，稍久即味尽矣。甘鲜脆美，此所谓柱也。"

《谱》曰："甘、温，补肾，与淡菜同，鲜脆过之，为海味冠。干者咀食，味美不醒⑤，娇嫩异常，味重易化。周栎园比之梅妃骨。其壳色如淡菜，上锐下平，大者长尺许。肉白而韧，不中食，美惟在柱也。频湖以为即海月，谬已。"

犀曰：此指鲜者而言。若干者价廉而味亦不佳，市肆习见之品，几为人所厌矣。道光末年，吾杭干者亦贵，宴客用之以为珍品。今则夷舶既通，百物踵至，鲜荔枝尚且见惯，

---

① 珧（yáo姚）：小蚌。

② 厥（jué决）：其。

③ 四明：浙江旧宁波府的别称，因境内有四明山得名。

④ 韩文公：唐文学家、哲学家韩愈。因其死后谥文，世称韩文公。

⑤ 醒：疑为"腥"。

何况干江瑶柱乎！君子于此观世变矣。

蛎黄

蛎黄生石子上，壳与石子胶粘不分，剥肉作羹，与蚶蛤相似。一名鬼眼。乐清、奉化两县土产，别地所无。(闽中亦有之。)

《岭表录异》："蚝，即牡蛎也。其初生海边，如拳石，四面渐长，有高三丈者，巉①岩如山。每一房内，蚝肉一片，随其所生，前后大小不等。每潮来，诸蚝皆开房，伺虫蚁入即合之。海夷卢亭②者以斧楔取壳，烧以烈火，蚝即启房，挑取其肉，贮以小筐，赴虚市③以易酒米。蚝肉大者腌为炙，小者炒食。肉中有滋味，食之甚即壅肠胃。"

《本草》李时珍曰："牝蛎，一名蛎蛤，一名牡蛤。陶隐居④谓是百岁雕所化。此物附石而生，磈磊⑤相连如房，故名蛎房。一名蚝山，晋安人呼为蚝莆。初生海边，才如拳石，四面渐长，有一二丈者。每一房内有蚝肉一块，肉之大小随房所生。大房如马蹄，小如人指。每潮来，则诸房皆开。有小虫入则合之以充腹。海人取之皆凿房，以烈火逼开之，挑取其肉，趁墟市以易醅⑥。"

《南越志》："南山谓蛎为蚝甲，为牡蛎。合洞洲圆蛎，土人重之，语曰：'得合洞一蚝，虽不足豪，亦足以高。'"

① 巉(chán缠)：高峭，险峻。

② 海夷卢亭者：在海边搭棚赶海的土著居民。"卢亭"当为"庐亭"。

③ 虚市：农村的集市。

④ 陶隐居：南朝齐梁时期道教思想家、医学家陶弘景。自号华阳隐居，故称。

⑤ 磈磊(kuǐ lěi傀垒)：如大石头状。

⑥ 醅(yìn音)：腌渍的食物。

《雨航杂录》：“渔者于海浅处植竹，扈[1]竹入水累累而生，斫取之,曰竹蛎。”《文选》[2]：“‘玄蛎魂磊而硱砋’，注云：‘长七尺，形如马蹄’。又谓梅花蛎。土人用以为酱,曰蛎黄酱。乐清县新溪口有蛎屿，方圆数亩，四面皆蛎，其味偏好。”

《齐民要术》：“炙蚶：铁镉[3]上炙之。汁出，去半壳，以小铜柈[4]奠之。大，奠六；小，奠八。仰奠。别奠醋随之。炙蛎：似炙蚶。汁出，去半壳，三肉共奠。如蚶，别奠醋随之。”

《谱》曰：“甘，平。补五脏，调中，解丹毒，折酲止渴，活血，充饥。味极鲜腴，海错珍品。周亮工比为太真乳。”

鱼皮[5]（以下补入）

鱼皮发极透，以肉汁浓煨极烂，则肥腻如肉而不觉腻，故佳。

《本草》李时珍曰：“鲨鱼小而皮粗者，曰白沙。其皮刮治去沙，煎作脍[6]，为食品美品，食益人。”

鱼唇[7]

鱼唇味厚而质清，以鸡汁清煨，方不失其风趣。

---

① 扈（hù户）：随着。

② 《文选》：即《昭明文选》，南朝梁武帝长子昭明太子萧统招集文士编成，我国最早的诗文总集。

③ 铁镉（yè业）：一种铁制的烹具。

④ 柈（bàn半）：通“盘”。

⑤ 鱼皮：指沙鱼皮。

⑥ 脍（kuài快）：细切的肉。

⑦ 鱼唇：鲨、鳐类唇部的干制食品。

鱼肚[1]

鱼肚则有二：一名广肚，清浓并宜，法与鱼唇相似；一名鮸[2]肚，小而薄，蒸之即委烂，只能以油炙透，然后煨之。若市肆以油灼肉皮混充者，则袭其面目，如任华之学太白，徒见其妄也。

《大业拾遗记》："吴郡献鮸鱼含肚千头，极精好，味美于石首[3]含肚。然石首含肚年常亦有入献者，而肉殭[4]不及。"

《酉阳杂俎》："细飘，一名鱼鳔。"

《名物通》："玉腴，鱼脬也。福州谓之佩羹。"

《谱》曰："鮸鱼鳔较石首者大且厚，干之以为海错。产南洋者佳。古人名为鳀鳑。补气填精，止遗带，大益虚损。外感未清、痰饮内盛者勿食，以其腻滞也。"

鱼骨

鱼骨，鲟鳇鱼骨也。故杭俗谓之鲟脆。鲜者吴中有之，干者稍逊。用鸡汁煮烂亦佳，入鸡粥亦可。食甜者以冰糖杏酪煮，亦有风味。（见后"鲟鲤鱼"下）

油鱼[5]

油鱼干者形如蝴蝶，发透切丝，脍之、炒之均可，味在鳆

---

① 鱼肚：用大黄鱼、鮸鱼等鱼的鳔干制而成的食品。鱼鳔还可干制成鱼胶，作工业原料。

② 鮸(mián免)：海鱼名，状似鲈而肉粗。三腮曰鮸，四腮曰茅。

③ 石首：石首鱼，海产鱼类，如黄鱼等，头盖骨内有骨，色白如石，故名。

④ 殭：通"僵"。坚韧。

⑤ 油鱼：即鱿鱼。

鱼、乌贼之间。

木鱼

木鱼卖者如枯木一段，以刀切末，或蒸蛋、或蒸鱼均鲜。

鰢鱎①鱼

鰢鱎鱼平湖有之，新鲜者不甚佳。土人多切片晒干，可以致远，名曰鰢鱎腊。

《野记》："海货名有马鲛鱼。"

带鱼

带鱼，宁波有鲜者，内地则无。其长数尺，鳞色闪烁如锡箔然。以糖醋煎之，或用萝卜丝亦可。

《五杂俎》："闽有带鱼，长丈余，无鳞而腥，诸鱼中最贱者，献客不以登俎②。龙中人家用油沃煎③，亦甚馨洁。"

《福清县志》："带鱼身长，其形如带，无鳞，入夜烂然有光。小者俗名带柳。"

《物鉴》："带鱼形纤长似带，衔尾而形。渔人取得其一，则连类而起，不可断绝，至盈舟溢载④，始举刀割断，舍去其余。"

《玉环志》："带鱼首尾相衔而行。钓法：用大绳一根，套竹筒作浮子顺浮洋面，缀小绳百二十根，每小绳头拴铜丝一尺，铜丝头拴铁勾长三寸，即以带鱼为饵。未得带鱼之先，

---

① 鰢鱎(mǎ gāo 马高)：疑即马鲛鱼。马鲛鱼，又名杜交鱼，形似鰫。
② 献客：进酒于客，即请客。俎，砧板。
③ 《本草纲目拾遗》引《五杂俎》此句为："然中人之家用油沃煎。"
④ 盈舟满载：船装满，直至溢出来。

则以鼻涕鱼代之。凡钓海鱼皆如此。约期自九月起至次年二月止，谓之鱼汛。”

《柑园小识》：“带鱼生海中，状如鳗，锐首偏身，大眼细齿，色白无鳞，脊骨如篦，肉细而肥，长二三尺，形如带，亦谓之裙带鱼。冬时风浪大作，辄钓得之。稿为鲞①以致远。”

《本草纲目拾遗》：“带鱼出海中，形如带，头尖尾细，长者至五六尺，大小不等，无鳞，身有涎，干之作银光色，周身无细骨，止中一脊骨如边箕状，两面皆肉裹之，今人常食，为海鲜。据海人言，此鱼八月中自外洋来，千百成群，在洋中辄衔尾而行，不受网，惟钓斯可得。渔户率以干带鱼一块作饵以钓之，一鱼上钩则诸鱼皆相衔不断，掣②取盈船。此鱼之出以八月，盛于十月，雾重则鱼多，雾少则鱼少，率视雾以为贵贱云。”

《谱》曰：“甘，温。暖胃补虚，泽肤。产南洋而肥大者良。发疥动风，病人忌食。作鲞较胜，冬腌者佳。”

---

① 稿为鲞：用禾杆串起制成鱼干。稿(gǎo搞)，谷类的茎杆。鲞(xiǎng想)，剖开晒干的鱼。

② 掣(chè彻)：牵引，拽，拉。

江　鲜　单

郭璞《江赋》鱼族甚繁，今择其常有者治之。作江鲜单。

刀鱼二法

刀鱼用蜜酒娘、清酱放盘中，如鲥鱼法蒸之最佳，不必水。如嫌刺多，则将极快刀刮取鱼片，用钳抽去其刺，用火腿汤、鸡汤、笋汤煨之，鲜妙绝伦。金陵人畏其多刺，竟油炙极枯，然后煎之。谚曰："驼背夹直，其人不活"，此之谓也。或用快片将鱼背斜切之，使碎骨尽断，再下锅煎黄，加作料，临食时，竟不知有骨。此①芜湖陶太太法也。

《说文》："鮆②，饮而不食刀鱼也。九江有之。"

《玉篇》："鮤③，鮆鱼也。魛④鱴，刀鱼。"

《尔雅》："鮤，鱴⑤刀。郭云⑥'今之鮆鱼也'。"

《南山经》注云："鮆鱼，狭薄而长，头大者尺余，太湖中今饶⑦之。"

《尔雅翼》："鮆鱼，长头而狭薄，其腹背如刀，故以为

---

① "此"字衍文。

② 鮆(zī 咨)：鱼名：即魛鱼，又名鲚鱼，鮤鱼。

③ 鮤：音liè列。

④ 魛：音dāo刀。

⑤ 鱴：音miè灭。

⑥ 郭云：即晋郭璞注。

⑦ 饶：丰饶，多。

名。大者长尺余，可以为脍①。”

《六书故》："鲚鱼生江河咸淡水中，春则上，侧薄类刀。—甚大者曰母鲚，宜脍。”

《雨航杂录》：“又名鮆②，又名鮤③鱼。”

《文字集略》：“音制，亦作鰶④。”

《三辅决录》："鮤鱼肥，炙甚美。谚曰：‘宁去累世宅，不弃鮤鱼额。’”

《异物志》："鳍⑤鱼仲夏始从海中溯流而上，腹下如刀，长尺余，项细，骨如毛在肉中，又有禽肾在腹中。初立夏，有白鸟似鹥⑥鸟群飞，谓之鲙鱼鸟。至仲夏，鸟藏而鱼出，变化所生。”

《宁波志》：“鲚鱼子多而肥，夏初曝干，可以致远。率以三月、八月出，故曰‘顺时’。”

《汇苑》："鲚鱼枝身多鲠，长不过五六寸，味极肥腴，以糟浥⑦之可作汤。”

《异苑》："蝴蝶变作鲚。”

《说文长笺》："海出者佳；而孕子江出者大；而不孕湖出者分大、小二种，味薄。”

《本草》李时珍曰：“《魏武食制》谓之望鱼。细鳞白色，吻上有二硬须，腮下有长鬣如麦芒，腹下有硬角刺快利若刀，腹后

---

① 脍(kuài快)：细切的鱼或肉。这里特指生食的鱼片。

② 鮆：音pí皮。

③ 鮤：音zhì制。

④ 鰶：音jì际。

⑤ 鳍(qiú囚)：鳍或字，海鱼，似鳊而大鳞，肥美多鲠。

⑥ 鹥(yī衣)：即鸥。

⑦ 浥(yì邑)：湿润。这里指浸渍。

近尾有短鬣，肉中多细刺。或作鲊鱐[1]，食皆美，烹煮不如。"

《谱》曰："甘，温。补气。肥大者佳，味美而腴，亦可作鲊。多食发疮助火。以温州所产有子者佳。干以为腊，用充方物，古人所谓子鱼也。大者尤胜，与病无忌。"

犀曰：焦山寺僧能以鲚鱼作鱼圆，吴兰舣[2]为予言之，未详其法。何赓士则云："以松木横锯一片，用橄榄汁涂之，取鱼贴板上，少顷揭起，则自尾至头小刺皆在板上矣。"作羹作圆皆可。

鲥鱼

鲥鱼用蜜酒蒸食，如治刀鱼之法便佳。或竟用油煎，加清酱、酒娘亦佳。万不可切成碎块加鸡汤煮，或去其背，专取肚皮，则真味全失矣。

《尔雅》："鳍[3]，当魱[4]。"郭注："海鱼也，似鳊[5]而大鳞，肥美多鲠，今江东呼其最大长三尺者为当魱"。

《类篇》："魱鱼出有时，吴人以为珍。即今鲥鱼。"

《六书故》："魱生江海中，四五月大上，肥美而多骨，江南珍之。以其出有时，又谓时鱼。"

《养鱼经》："广川谓之三鲺[6]之鱼。"

《武林旧事》："五月，富春江鲥鱼最盛，或曰，自汉江来，非富春产也。"

---

① 鲊鱐（zhǎ sù眨肃）：鲊，指经过加工的鱼类食品，如腌鱼、糟鱼之类；鱐，干鱼。
② 吴兰舣（shuāng双）：人名。
③ 鳍（jiū 咎）：一种海鱼。
④ 当魱（hú 胡）：即鳍。
⑤ 鳊（biān 边）：鱼名。
⑥ 鲺：音lí 离。

《闽志》:“大者长数尺，春末有之。”

《宁波志》:“箭鱼即鲥鱼，腹下细骨如箭镞。”

《山堂肆考》:“鲥鱼味美在皮鳞之交，故食不去鳞，而出富阳①者尤美。此东坡有鲥鱼多骨之恨也。”

《升庵外集》:“江而西谓之瘟鱼，弃而不食。或曰：鳍与鲥鱼同为鳣鸟所化，故腹中有鸟肾二枚。”

《本草》李时珍曰:“鲥出江东②，今江中皆有，而江东独盛，故应天府以充御贡③。每四月鲚鱼出后即出，云从海上溯上，人甚珍之。惟蜀人呼为瘟鱼，畏而不食。形秀而扁，似鲂而长，白色如银，肉中多细刺如毛，其子甚细腻。故何景明④称其银鳞细骨，彭渊材⑤恨其美而多刺也。大者不过二尺，腹下有三角硬鳞如甲。其肪亦在鳞甲中，自甚惜之。其性浮游，渔人以丝网沉水数寸，沉水⑥取之，一丝挂鳞，即不复动。一出水即死，最易馁败。故袁达《禽虫述》曰：‘鲥鱼挂网而不动，获其鳞也’。不宜烹煮，惟以笋、苋、芹、荻之属连鳞蒸食乃佳，亦可糟藏之。”

《谱》曰:“甘、温。开胃，润脏补虚。其美在鳞，临食始去，厥味甚旨。可蒸，可糟。诸病忌之。”

---

① 富阳：县名，明清属浙江杭州府。

② 江东：安徽芜湖以东的长江下游南岸地区，古称江东。

③ 应天府：旧府名。宋时为建康府，明王朝建都于此，升为应天府。正统七年定为南京。御贡，进献给皇帝的土产。

④ 何景明：明代诗人，弘治进士，与李梦阳、边实、徐铮卿并称四杰，著作有《大复集》、《大复论》、《雍大记》等。

⑤ 彭渊材：宋宜丰人，善晓大乐，尝献乐书，官授协律郎。生平有五恨：一恨鲥鱼多刺，二恨金桔带酸，三恨莼菜性冷，四恨海棠无香，五恨曾子固不能诗。

⑥“沉水”二字衍文。

犀曰：《说文》无鲥字，桂氏因以鮨字当之[1]。谓鮨训鲔[2]鱼，鮥[3]训叔鲔，鮨、鮥既同为鲔矣。而鮥、鰫二字又引《字林》合为一，遂以训当魱之鰫与训鲔之鮨通焉。此说未知确否？鲥鱼清腴之品，用甜味殊为扫兴，油煎之法尤难。闻吴中有能为烧烤者，先大夫曾遇之。比闻何赓士言，其旧庖人能之。法以网油包鱼，叉向火上烧之，肥美异常。又闻姚朴园言，其家能去鳞煎之而美味不失，惜其人已逝，无从取信矣。蒸鲥鱼须带鳞，一面着底。此指半爿[4]者而言。

鲟鱼

尹文端公自夸治鲟鳇最佳，然煨之太熟，颇嫌重浊。惟在苏州唐氏吃炒鳇鱼片甚佳，其法：切片细炮，加酒、秋油滚三十次，下水再滚，起锅加作料，重用瓜姜、葱花。又一法：将鱼白水煮十滚，去大骨，切作小方块[5]；取明骨切小方块，鸡汤去沫，先煨明骨八分熟，下酒、秋油，再下鱼肉，煨二分烂起锅，加葱、椒、韭，重用姜汁一大杯。（葱酒似不宜并用。）

《尔雅》："鳣[6]，郭注曰：鳣，大鱼，似鲟[7]而短鼻，口在颔下，体有斜行甲，无鳞，肉黄。大者长二三丈，今江东呼为黄鱼。"

---

① 桂氏：指桂馥，清人，《说文解字义证》的撰者。鮨：音yì艺。

② 鲔：音wěi委。

③ 鮥：音luò洛。

④ 爿（pán 盘）：劈开成片的木材。这里指鱼的一面。

⑤ 此句指肉切作小方块。

⑥ 鳣：音zhān毡。

⑦ 鲟（xún寻）：即鲟。

陆玑《诗疏》:“鳣可蒸为臛[1]，又可为鲊，鱼子可为酱。”

《异物志》:“谓之含光，言脂肉夜有光。”

《饮膳正要》:“辽人名阿八儿忽鱼。”

《本草》李时珍曰:“黄鱼、腊鱼，言其脂色；玉版，言其肉色也。出江、淮、黄河、辽海深水处，无鳞大鱼也。其状似鲟，其色灰白，其背有骨甲三行，其鼻长有须，其口近颔下，其尾歧。其出也，以三月逆水而生；其居也，在矶石湍流之间；其食也，张口接吻听其自入，食而不饮，蟹鱼多误入之。世人所谓‘鳣鲔岫居[2]’，俗所谓‘鲟鳇鱼吃自来食’是已，其行也，在水底去地数寸。渔人以小钩近千沉而取之，一钩着身，动而获痛，诸钩皆着，船游数日，待其困惫，方敢掣取。其小者近百斤，其大者长二三丈至一二千斤。其气甚腥；其脂与肉层层相间，肉色白，脂色黄如腊；其脊骨及鼻并鬐与鳃，皆脆软可食；其肚子盐藏亦佳；其鳔亦可作胶；其肉、骨煮炙及作鲊皆美。”

《翰墨大全》云:“江淮人以鲟鳇鱼作鲊，名片酱，亦名玉版鲊也。”

《尔雅翼》:“鳣大如五斗奁[3]，长丈，长鼻软骨。常三月中从河上，当于孟津[4]捕之，淮水亦有之。惟以作鲊而骨可啖。”

《魏武食制》:“䲛[5]，一名黄鱼，大数百斤，骨软可食。”

《诗缉》:“鳣，鳇也，大鱼似鲟。”

---

① 臛（huò霍）：肉羹。

② 岫居：岫（xiù袖），山穴，这里指岩穴。即在岩穴中藏身。

③ 奁（lián帘）：古代盛放梳妆用品的器具。

④ 孟津：古渡口名。在今河南孟县南。

⑤ 䲛：音méng萌。

《食品》："有黄颊鳠。"

《说文》："鲔，鮥也。"

《诗释文》："鲔，似鳣。大者名王鲔，小者名叔鲔。沈云[1]：江淮间曰叔，伊洛曰鲔，海滨曰鮥。"

陆玑《诗疏》："鲔鱼形似鳣而色青黑，头小而尖似铁兜鍪[2]，口在领下，其甲可以摩姜。大者不过七八尺，益州人谓之鳣鲔。大者为王鲔，小者为鮛[3]鲔。一名鮥。味不如鳣也。今东莱辽人谓之尉鱼，或谓之仲明鱼。仲明者，乐浪[4]尉也，溺死海中化为此鱼。"

《东山经》注："鲔即鱏也。似鳣而长鼻，体无鳞甲，别名鲀鳝（《说文》作鲱鯍），一名鳇[5]也。"

《山堂肆考》："鱏，一作鲟（又作鐕[6]），似鳣鲔而大，江湖皆有之。鼻长如鹤嘴，故名鹤嘴鱼。无鳞，有青黑斑文，作鲊甚美，口在颏下，一名鲟鳇鱼。"

《本草》陈藏器曰："鲟鱼鼻上肉作脯，名鹿头，又名鹿肉，言美也。"李时珍曰："出江淮、黄河、辽海深水处，亦鱏属也。岫居，长者丈余，至春始出而浮阳，见日则目眩。其状如鳣，而背上无甲。其色青碧，腹下色白，其鼻长与身等，口在领下，食而不饮，颊下有斑纹如梅花状，尾歧如丙，肉色纯白，鬐骨不脆。"罗愿曰："状如鬵鼎[7]，上大下小，大头哆口。其

---

① 沈云：即北周沈重注。沈重，字德厚，博览群书，学识渊博，为当世儒宗。著有《毛诗义》、《礼记义》、《仪礼义》等。

② 兜鍪（móu谋）：士兵戴的头盔。古称胄，秦汉以后叫兜鍪。

③ 鮛：音shū 叔。

④ 乐浪：郡名，故地在今朝鲜。

⑤ 鳇（huánng皇）：鱼名。

⑥ 鐕（cén岑）：鲟。

⑦ 鬵（xín 行）鼎：古代烹器。大釜。

鳔亦可作胶，如鲟鳇①也。亦能化龙。”

《饮膳正要》云：“今辽人名乞里麻鱼。”

《尔雅》：“鮥，𩶼鲔。”郭注：“今宜都郡自京门以上有鱼似鳣而小，建平人呼为鮥子。”

《京谱口录》：“鲟鳇是两种，鲟鱼之色白，鳇鱼之色黄，广州谓之鲟龙之鱼。”

赵宧光②曰：“鳟，大鼻鱼也。外无鳞，内无骨，其鼻如[illegible]、等身之半，皆[illegible]脆也。大者千斤，触网即仰身待缚，人言[illegible]其冠也。海虞方言读若鳍娄，东方言读若鲟。”

《荀子》：“瓠巴鼓瑟而鳟鱼出听③。通作淫。高注④，淫鱼喜音，出头于水而听之。淫鱼长头身相半，长丈余，鼻正白，身正黑，口在颔下。似鬲[illegible]鱼而身无鳞，出江中也。”

《文选》善注⑤：“渊鱼，鳟鱼也。”

《谱》曰：“鲟鱼，甘、温。补胃，活血通淋。多食发疥患症。味佳而性偏劣，作鲊亦无补益。鼻脯味美疗虚。子主杀⑥，味亦肥美。”又曰：“鳇鱼（亦作黄，本名鳣，一名腊鱼，一名玉版鱼），甘、温。补虚，令人肥健。多食难化，发疥生疮。作鲊极珍，亦勿多食。反荆芥。其肚及子盐藏极佳。其[illegible]、腮鼻、唇謦皆脆软，以充珍错。其鳔最良，固精止带。”

---

① “鲟鳇”，1975年人民卫生出版社校点本《本草纲目》作“鳝鳇”。

② 赵宧光：明吴县人，字凡夫，著名学者。有《说文长笺》、《六书长笺》、《九裘史图》、《寒山帚谈》等。

③ 瓠巴鼓瑟而鳟鱼出听：此误。此句出自汉刘安所撰《淮南子》：“昔者瓠巴鼓瑟而淫鱼出听，”瓠（hú 胡）巴，楚人，善鼓瑟。

④ 高注：指汉高诱注释。

⑤ 善注：即唐李善注释。

⑥ 此有夺字，应是“子主杀虫”。

犀曰：吴人谓之呾㕎[1]（二字借音），不知何义。其脂黄如腊，肥腻异常，大率鳣也。然肉味极腥，治法颇难。或以鲜明骨入鸡汤煨之，则胜于干者远矣。张小林谓之着甲，非呾㕎也。

黄鱼

黄鱼切小块，油[2]郁一个时辰，沥干，入锅爆炒两面黄，用金华豆豉一茶杯、甜酒一碗、秋油一小碗同滚，候卤干色红如[3]糖，加瓜姜收起，有沉浸浓郁之妙。又一法：将黄鱼拆碎作羹[4]，用[5]甜酱水、纤粉收起，亦佳。大抵黄鱼亦系浓厚之品，不可以清治之也。

《物产志》："似鲵而小，尾鬣皆黄色，一名黄鱼。"

《养鱼经》："闽谓之金鳞鱼，又谓之黄瓜鱼。"

《华夷鸟兽考》："海郡民谓之洋山鱼。"

《初学记》："鱼鳞甚黄如金，和莼作羹谓之金羹玉脍。"

张勃《吴录》："娄县[6]有石首鱼，至秋化为冠凫。"

《五杂俎》："石首化鴨[7]。"

《本草》马志曰："石首鱼出水能鸣，夜视有光，头中有石如棋子。一种野鸭头中有石，云是此鱼所化。"李时珍曰："生东南，其形如白鱼，扁身，弱骨细鳞，黄色如金，首有白石二枚，莹洁如玉，至秋化为冠凫，即野鸭有冠者也。腹中白

---

① 呾㕎：音zā àn扎岸。

② "油"应作"酱酒"。

③ "如"字讹，应作"加"。

④ "拆碎"后有"入鸡汤"三字。

⑤ "用"字前夺"微"字。

⑥ 娄县：故城在今江苏昆山县东北。

⑦ 鴨：同鸭。

膘可为胶。”

田九成《游览志》云：每岁四月来自海洋，绵亘数里，其声如雷，海人以竹筒探水底，闻其声乃下网截流取之，泼以淡水皆圉圉①无方。初水来者甚佳，二水、三水来者鱼渐小而味渐减矣。”

《临海异物志》云：“又有石头鱼，长七、八寸，与石首同。又小者名䲡②，即梅鱼也。黄金色，味颇佳，头大于身，名曰梅大头。出四明③梅山，故曰梅鱼；或云梅熟鱼来故名。”

《正字通》：“石首一名鮸鱼。”

《岭表录》④：“谓之石头鱼。《浙志》谓之江鱼，干者名鲞鱼。又䲙鱼，似鯼⑤而小。一名黄花而小⑥，福、温多有之。”

《温海志》：“名黄灵鱼，即小首鱼，首亦有石。”

《函史物性志》：“鋸，形如石首，三牙如铁锯。或曰：石首，雄；鋸，雌也。”

《广舆记》：“惠州谓之狼籍。”

《博雅》：“鯼，石首也。”

《江赋》注：“鯼鱼出南海，头中有石，一名石首鱼。”

《博物志》：“鮀鮸即石首，常以三月八月出。”

《雨航杂录》：“鮀即石首也。小者曰䲠鱼，又名鰌鱼。最小者名梅骨，又名梅童。其次名春来。诸鱼皆有血，石首独无血，僧人谓之菩萨鱼，至有斋食⑦而啖者。伪名梅大头是也。”

---

① 圉圉（yǔ 雨）：指鱼在水少时受困的样子。

② 䲡：音qiū 秋。

③ 四明：浙江旧宁波府的别称，因境内有四明山得名。

④《岭表录》：即《岭表录异》。

⑤ 鯼：音zōng宗。

⑥“而小”二字衍文。

⑦ 斋食：素食。

《正字通》:"鳆体圆厚而长似鳡①鱼,腹稍起,扁额长喙,细鳞腹白,背微黄色,性好啖鱼。诸书皆以为石首,非也。"

《本草》时珍曰:"鳆性啖鱼,其目䁓视②。《异物志》以为石首鱼,非也。《食疗》作鲩,古无此字。大者二三十斤。"

《谱》曰:"甘,温。开胃补气,填精。以大而色黄如金者佳。多食发疮助热,病人忌之。"

犀曰:黄鱼以腮红鳞黄者为鲜,时愈久则色愈淡。故杭俗黄鱼船至,市衢③鸣锣警众,欲其速售也。烹饪之法:自以整煎为大方家数④,酱水、蒜头必不可少。若作羹则宜以清品待之,不可用酱矣。或以网油包而灼之,或以之炒鱼松,或以之下面,则亦各有其妙。吾杭八月间亦间有之,谓之桂花江鱼。吴门正二月卖者则已腌过,鱼小而味劣矣。闽中则四时有之。

斑鱼

斑鱼最嫩,剥皮去秽,分肝、肉二种。以鸡汤煨之,下酒三分,水二分,秋油一分;起锅时加姜汁一大碗、葱数茎,杀去腥气。

《说文》:"魵⑤,鱼名。出薉邪头国⑥"。

吕忱《字林》通作斑。

《魏略》:"涉国出斑鱼皮,汉时恒献之。"

① 鳡(gǎn感):鱼名,一名黄颊鱼。

② 䁓(zōng宗)视:窃视,偷看的样子。

③ 市衢(qú渠):市内四通八达的道路。

④ 大方家数:这里是说一脉相沿的精湛烹饪技艺。

⑤ 魵(fén坟):即斑鱼。

⑥ 薉(huì会)邪头:即涉貊。我国古代北方少数民族名,依涉水而居,故名。在今辽宁凤城以东。

《本草》李时珍曰："河豚有二种，其色炎黑有点者答班鱼，毒最甚。或云三月后则为斑鱼，不可食。"

《正字通》："鲥鱼似河豚而小，背青，有斑文，无鳞，尾不岐①，腹白有刺，俗改作鲴。亦善嗔②，嗔则腹胀大圆，紧如鞠③，仰浮水面。"

《致富奇书》："又有一种斑鱼，状似河豚而小，实非同类，食之无害。"

犀曰：斑鱼吴中盛行，又名巴鱼。考《本草》之说，则毒过于河豚，如何吴人以为常饵而未闻有毒？或然斑鱼虽河豚之别种，以意而实；或即《正字通》之鲴鱼，并无毒也。其肝吴人谓之斑肺，鲜嫩之至，而腥亦异常，非胃厚者不能受，食之生疑。其肉则以之为蟹粉作料，直臧获材耳④。即以鸡汁煨之，终嫌粗劣。

假蟹

煮黄鱼二条，取肉去骨，加生盐蛋四个，调碎.不拌入鱼肉；起油锅炮，下鸡汤滚，将盐蛋搅匀，加香蕈、葱、姜汁、酒。吃时酌用醋。

犀曰：曩在陕中，蟹不易得，庖人每以假蟹羹充膳。必以明油为主。明油者，熬鸡鸭油为之，色深黄与蟹油无异。彼处黄鱼不可得，白鱼亦可。

---

① 岐：原意岔道。此指分杈。

② 嗔（chēn抻）：生气

③ 紧如鞠：紧，收缩；鞠，古代的一种革制成的皮球。意思是收缩像一个皮球。

④ 直臧获材耳：比喻斑鱼肉为下等材料。直，仅仅；臧获，即奴婢，下等之材。

比目鱼（以下补入）

比目鱼，杭人谓之箬鱼。剥皮洗净以火腿、瓜姜蒸之，或油煎之，味极松嫩。吴门①间有之，而罕有识者。

《广雅》："鳒②，比目鱼。"

《玉篇》："魪③，比目鱼也。"

《集韵》："或作魼④，一作鰸⑤。"

《尔雅》注："蝶状如牛脾，鳞细，紫黑色，一眼，两片乃得行。江东呼为王余鱼。"

《后汉书》："江东呼为板鱼。"

《异物志》："一名箬叶鱼，俗呼鞋底鱼。"

《临海志》："名婢屣⑥鱼（一作蹝）。"《临海风土记》："奴屩⑦鱼。"

《岭表录异》："南人谓之鞋屜⑧鱼，淮、江谓拖沙鱼。"

《北户录》："一名鳒，亦曰生介。"

《尚书·中侯》郑注曰"东鳐⑨。"

《雨航杂录》："竹夹鱼似比目而肉坚，身圆尾尖，青黑，一名土鳢。"

《本草》李时珍曰："刘渊林以为王余鱼，盖不然。"

---

① 吴门：古吴县城（今苏州市）的别称。吴县为春秋吴都，因称吴县为吴门。

② 鳒（jiān兼）：鱼名。

③ 魪（jiè 介）：鱼名。

④ 魼（qū区）：鱼名。

⑤ 鰸（qū区）：鱼名。

⑥ 屣（xǐ 喜）：鞋。

⑦ 屩（jué掘）：用麻、草做的鞋子。

⑧ 屜（tì）：鞋底衬草。

⑨ 鳐：音yáo摇。

《谱》曰:“甘，平。补虚。多食动气。”

乌贼鱼

乌贼鱼剥皮洗净，或同肉煨，或炒肉丝均可。炒则以切细丝为宜，味与鳆鱼相似。干者味逊。

《说文》:“鲗，鰞鲗，鱼名。”

《玉篇》:“鲗，又作鱡;鰞，又作鰞。”

《尔雅翼》:“乌鲗状如革囊，两带极长，腹中有墨;背上独一骨，形如蒲樗[①]子而长，名海螵蛸[②]。”

《古今注》:“一名河伯度事小史。”

《临海记》:“以其怀板含墨，故号小史鱼也。”

《六书故》:“鰞鲗形如革囊，口在腹下，足生口旁，两须如缆,又名缆鱼。腹有墨，又名墨鱼。”

《岭表录异》:“乌贼鱼只有骨一片，如龙骨而轻虚，以指甲刮之即为末。亦无鳞，而肉翼前有四足，每潮来，即以二长足捉石，浮身水上，有小虾鱼过其前，即吐涎惹[③]之，取以为食。广州边海人往往探得大者率如蒲扇，炸熟,以姜、醋食之,极脆美。或入盐浑腌为干,槌如脯亦美,吴中好食之。”

《南越志》:“乌贼常自浮水上，乌见以为死，便往啄之，乃卷取乌，故谓之乌贼，今鸦乌[④]化为之。又云，人或取其墨书契[⑤]以给人物，书迹如淡墨，愈年墨消，空纸耳。”

《本草别录》:“生东海池泽。陶弘景曰：此是鷃乌[⑥]所化

① 蒲樗：蒲，香蒲。樗（chū初），樗树，即臭椿树。

② 螵蛸（piāo xiāo漂消）：螳螂的卵房。

③ 惹：招引，牵扯。

④ 雅乌：即乌鸦。

⑤ 契；契约之类的文书凭证。以给(dài代)人物:骗取别人财物。

⑥ 鷃（bó博）乌：水乌。短颈，腹翅紫白，背上绿色。江东称乌鷃。俗称水老鸦。

作，今其口脚具存，犹相似耳。其腹中有墨，今作好墨用之。”

《图经》云：“吸波噀墨以溷水[1]，所以自卫，使水匿形不为人所害。”

《埤雅》：“乌贼八足绝短者，集足在口，缩喙[2]在腹，怀板含墨，今作好墨用之。”

《志》曰：“乌贼怀墨而知礼。旧说遇风则虬[3]前一须下碇，风波稍息，即以其须为缆。遇远岸则虬前一须为碇，近岸则沾前一须为缆。又曰：“肉白、皮黑、无鳞、有须。”

《本草》田注：“鵻[4]，即此是也。”

《义训》云：“寒乌入水，谓之乌鲗。”

《兴化志》：“子如白饭，煮熟白如玉笋，其味甘脆，或腌食之，宜荐酒。或谓之净瓶鱼。”

《本草》：“盐干者曰明鲞，淡干者曰脯鲞。陈藏器曰：海人云是秦王东游弃算袋[5]于海，化为此鱼，故形犹似之，墨尚在腹也。”

《梦溪笔谈》：“宋明帝好食蜜渍鲢鮧[6]，乃今之乌贼肠也”。

《庶物异名疏》：“镤管似乌贼而小，色紫。”

《本草》苏颂：“一种柔鱼，与乌贼相似，但无骨耳。越人重之。”

《食品》“有缅乌贼、新乌贼法。”

《谱》曰：“咸，平。疗口咸，滋肝肾，补血脉，理奇经，愈崩淋，利胎产，调经带，疗疝瘕，最益妇人。可鲜，可脯。

---

① 噀（xùn 讯）：喷水。溷（hùn 浑）水：使水混浊。溷，混浊。

② 喙（huì 会）：嘴。特指鸟嘴。

③ 虬（qiú 求）：蜷曲。下碇（dìng 定）：下、落下；碇，原意是停船时用来定船身位置的石墩。这里的意思是蜷曲前须以取得一个固定点而免全身漂流。

④ 鵻（nán 难）：鸟名。

⑤ 算袋：贮笔砚之袋。

⑥ 鲢鮧（zú yí 足夷）：鱼肠酱。

南洋所产淡干者佳。”

犀曰：杭人谓之明脯鱼，盖合明鲞、脯鲞而言之，故有是名。

鲳鳊[①]鱼

鲳鳊形圆而扁如饼，然制法与箬鱼同。

《宁波志》：“鲳鯸鱼，一名鲳鱼[②]，身扁而锐，状如锵刀，身有两斜角，尾如燕尾，细鳞如粟，骨软肉白，甘美，春晚最肥。俗又为鲳鱼，以其与诸鱼群，故名。”

《事物绀珠》：“鲳鱼，两肋下有肉如炙脔，形如鳊，而脑上突起，连背而圆，肉甚厚，白如凝脂。”

《本草》陈藏器曰：“鲳鱼生南海，状如鲫，身正圆，无硬骨，作炙食至美。又名昌鼠。”李时珍曰：“昌，美也，以味名。或云：鱼游于水，群鱼随之，食其涎沫，有类于娼，故名。闽人讹为鲐鱼。广人连骨煮食，呼为狗瞌睡鱼。”

《升庵外集》：“鲐鱼只有一脊骨，治之以姜、葱，炮[③]之以粳米。其骨亦软，食之无余，谓之狗瞌睡鱼。（盖言无骨无余，狗无可望，故瞌睡也。）”

《山堂肆考》作“昌侯鱼。”

《谱》曰：“甘，平。补胃，益血充精。骨软肉腴，别饶风味。小而雄者胜，可脯，可鲊。多食发疥动风。”

鲻鱼[④]

鲻鱼以江鲻为上，味极腴美，可与鲥鱼称伯仲，制法亦同。

《本草》马志曰：“生江河浅水中，似鲤，身圆头扁，骨软，性善食泥。”李时珍曰：“鲻色缁黑，故名。粤人讹为子鱼。

---

① 鲳鳊：（chāng biān昌边）鱼名。

② 鲳（jiāng将）：鱼名。

③ 炮：烧烤。

④ 鲻（zī 资）：鱼名。

生东海，状如青鱼，长者尺余。其子满腹，有黄脂味美，獭喜食之。吴越人以为佳品，腌为鲞腊。”

《六书故》：“鲻，今咸淡水中者，长不逾尺，博身椎首①而肥，俗谓之鲻，海亦有之。”

《闽志》：“目赤而身圆，口小而鳞黑。其鱼至冬能牵被而自藏。”

《物产志》：“凡海中鱼多以大噬②小，惟鲻鱼不食其类。一名鲭，一名鲻。”

《谱》曰：“甘，平。补五脏，开胃，肥健人，与百药无忌。湖池所产无土气者良，腹中有肉结，俗呼算盘子，与肠脏皆肥美可口，味亦鲜嫩，异于他鱼。江河产者逊之，但宜为腊。”

鳓鱼

鳓鱼鲜者味亚鲥、鲻，制为鲞则如名士服官④，风流扫地矣。

《养鱼经》：“鳓鱼腹中之骨如锯可勒⑤，故名。海人以水养之，鬻⑥于诸郡，谓之水鲜。”

《潜确类书》：“似鲥而小，身薄骨细，冬月出者名雪映鱼，味佳，至夏则味减矣。率以夏至前后为期。”

《本草》李时珍曰：“勒鱼出东海南海中，以四月至，渔人

---

① 博身椎首：即身大头尖。

② 噬（shì是）：咬，吞噬。

③ 鳓（lè勒）：鱼名。

④ 服官：作官。

⑤ 勒：刻切。

⑥ 鬻（yù玉）：卖。

设网候之，听水中有声，则鱼至矣。有一次、二次、三次乃至[①]。状如鲥鱼，小首细鳞，腹下有硬刺，如鲥腹之刺，头上有骨，如鹤喙形。干者谓之勒鲞，吴人嗜之。”

《谱》曰：“甘，平。开胃，暖脏，补虚。大而产南洋者良，食宜雄[②]，其白甚美。雌者宜鲞，隔岁尤佳。多食发风，醉者尤[③]甚。”

河豚鱼

河豚鱼江阴人以为常饵，云只须原来江水煮之即无害。或云，去其子血不染灰尘亦无害。然治之惟艰，食之可虑，不食可也。

《广志》：“鯸鱼，一名河豚。”

《博雅》：“鯸，鮔鲀[④]也。青背腹白，触物即怒，其肝杀人。正今名为河豚者也。”（今《广雅》误作鲐。）

《玉篇》：“鯸，鮔鲄[⑤]也。”

《本草集解》：“一名鯸鮧。”戴侗曰：“亦谓之䱡，又谓乌狼，亦谓採鱼。其黄者谓之黄䱡[⑥]，生淡水者谓之河豚。”

《本草纲目》：“曰鯸鮧，曰蝴鮧，曰䱡鱼，曰嗔鱼，曰吹肚，曰气包。《北山经》曰鯆鯆之鱼。陈藏器曰：腹白，背有赤道如印，目能开合。触物即怒，腹胀如气球浮起，故人以物撩而取之。李时珍曰：今吴越最多，状如蝌斗，大者

① “至”字讹，应作“止”。

② 此有夺字，当是“鲜食宜雄”。

③ “尤”字讹，原本作“更”。

④ 鮔鲀（yí tún 饴豚）：鱼名。

⑤ “鮔”字讹，应作“鮔鲄（hé何）”。

⑥ 䱡（guī规）：鱼名。

尺余，背色青白，有黄缕，又无鳞、无腮、无胆，腹下白而不光，率以三头相从为一部。彼人春月甚珍贵之，尤重其腹腴，呼为西施乳。案《雷公炮炙论》云：鲑鱼插树，立便干枯，狗胆涂之，复当荣盛。《陶览》云：河豚虽小，而獭及大鱼不敢啖之；则不惟毒人，又能毒物也。”

《论衡》："万物含太阳火气而生者，皆有毒，在鱼则鲑与鯵鰍[1]，故鲑肝杀人，鯵鰍螫[2]人。”

《临海记》："䲅䱐[3]，即河豚之大者。”

《日华子》："曰鹕[4]鱼。”

《物类相感志》："又名胡夷。凡煮河豚，用荆芥同煮五七沸，换水则无毒。”

《山海经》："敦薨[5]之山多赤鲑”，注："今名鯸鲐，为鲑鲴鱼。”

《戒庵随笔》云："河豚之大者曰青郎君，小者曰斑儿。”

《养鱼经》："河豚出于江海，有大毒，无颊，无鳞与口[6]，目能开合，能作声。凡烹调者，腹之子、脊之血、目之睛必尽弃之，洎[7]皮肉肝之有斑、眼之赤、肝之独、包钳[8]之一异，俱不可食。凡洗宜极净，煮宜极熟；治之不中度不熟，则毒于人。”

---

① 鲑（guī 规）：即河豚。鯵鰍（shū 叔）：一种有毒的鱼。鯵，音不详。

② 螫（shì 是）：即蜇（zhē 遮），有毒腺的虫子刺人或牲畜。

③ 䲅䱐（zhū 诸）：河豚别名。䲅，音未详。

④ 鹕（hú 胡）：河豚别名。

⑤ 敦薨（hōng 哄）：地名。

⑥ “口”字疑作“鳃”字。

⑦ 洎（jì 既）：及。

⑧ 包钳：原文如此，何物待考。

《谈苑》:“登州濒海人取其白肉为脯。先以海水净洗，换海水浸之，暴于日中，以重物压其上，须候四日乃去所压之物，傅之以盐，再暴乃成。如不及四日，则肉犹活也。”

《雨航杂录》:“河豚腹无胆，头无腮，其肝最毒，独眼者尤甚。谚曰:‘芦长一尺，不与河豚作主客’①。”

《石林诗话》:“浙人食河豚始于上元前，常州、江阴最先得。方出时，尾至直千钱，然不多得，非富人大家预以金啖渔人②，未易致。二月后，日益多，才百钱耳。柳絮时，人已不食，谓之斑子。”

张耒《明道杂志》:“丹阳及宣城用蒌蒿、荻笋、菘菜三物最相宜，用菘以渗其膏耳，而未尝见死者。余在真州食假河豚，是用江鮰③作之，味极珍。有一官妓谓官曰:‘河豚肉肉味颇类鮰而过之。’又鮰无脂肆也。(脂肆，河豚腹中白腴也，土人谓之西施乳。)晁无咎谓味似鳗鲡而肉差紧，多食令人不逆④。仲春间，吴人会客无此则非盛会⑤。其美尤宜再温。吴人多晨烹之，羹成，候客至，率再温以进。或云其子不可进⑥。其子如一大粟，浸之经宿大如弹丸也。或云以盆浸之，用胭脂染不红者即有毒。无毒可食。一云烹时用伞遮盖，尘堕其中则杀人。”

《酉阳杂俎》:“艾能已其毒⑦，江淮人食此鱼必食艾。”

---

① 主客：原意负责对外接待的官员。这里指招待客人。意思是，芦长一尺时，河豚最毒。

② 预以金啖渔人：预先交钱给渔人。

③ 鮰（huí 回）：同鮠，生大江中。

④ 不逆：不能接受。

⑤“此”字讹，当为“非”。

⑥“进”字讹，当为“食”。

⑦ 艾：艾草，可药用。已：止。即艾草可以解鱼毒。

《华夷鸟兽考》："又一等曰白河豚，又名鲵，无毒。"

《升庵外集》："鮰鱼一名水底羊。"

《本草图经》："鮧鱼，口小背黄腹白，名鲵。"（傅按：鮰有河豚之名，实则另一鱼也。余详《水族无鳞单·鲇鱼》下。）

《谱》曰："甘、温。补虚去湿，疗痔杀虫。反荆芥、菊花、桔梗、甘草、附子、乌头。中其毒者，橄榄、青蔗、芦根、金汁、槐花微炒，同干胭脂等分捣粉，水调灌之。"

特牲单

猪用最多，可称广大教主，宜古人有持豚馈食之礼。作特牲单。

猪头二法

洗净五斤重者，用甜酒三斤；七八斤者，用甜酒五斤。先将猪头下锅同煮，下葱三十根，八角三钱，煮二百余滚，下秋油一大杯，糖一两，候熟后尝咸淡，再将秋油加减。添开水要漫过猪头一寸，上压重物，大火烧一炷香，退出大火，用文火细煨收干，以腻为度，烂后即开锅盖，迟则走油。一法，打木桶一个，中用铜帘隔开；将猪头洗净，加作料闷入桶中，用文火隔汤蒸之，猪头熟烂，而其腻垢悉从桶外流出，亦妙。

《尔雅疏》："猪，今亦曰彘①，江东呼豨②，通名也。"

《小尔雅》："彘，猪也。大者谓之豝豶③，一名豮④。"

《尸子》："大豕为豟⑤，五尺。"

《说文》："豭⑥，牡豕也。上谷名之曰豛⑦。"

《方言》："猪，北燕朝鲜之间谓之豭；关东西或谓之彘，或谓

---

① 彘（zhì 至）：猪。

② 豨（xī 希）：猪。

③ 豝豶（bā巴duò惰）：大猪。

④ 豮（fén坟）：阉过的猪。

⑤ 豟（è厄）：大猪。

⑥ 豭（jiā加）：公猪。

⑦ 上谷：古郡名。在今河南易县。豛（yì 役）：公猪。

之豕；南楚谓之豨。”

何承天《纂文》：“梁州以豕为䝐①，河南谓之彘；吴楚谓之豨；渔阳以大猪为豝、䝨、豕②，奏毛③也。”

《本草》李时珍曰：“豕类非一，生青、兖、徐、淮者耳大，生燕冀者皮厚，生梁雍者足短，生辽东者头白，生豫州者喙短，生江南者耳小，生岭南者白而肥。”又曰：“《图纂》云，五月戊辰日，以猪头祀灶，所求如意；以腊猪耳挂梁上，令人丰足。”

《晋书·谢混传》：“元帝镇建业，得一豚，④以为珍膳，项上一脔⑤尤美，辄以奉帝；群下未尝敢食，谓之禁脔肉。”

《谱》曰：“甘，咸，平。补肾液，充胃汁，滋肝阴，润肌肤，利二便，止消渴，起尫羸。以壮嫩花猪嫩而易熟、香而不腥臊者良。多食助湿热，酿痰饮，招外感，昏神智，令人鄙俗。一切外感、哮嗽、疟痢、痧痘、霍乱、胀满、脚气、时眼⑥、喉痺、痞满、疔痈诸病切忌之。其头肉尤忌。其未经去势之豭猪肉，娄猪肉皆不堪食。黄瘋猪肉、瘟猪肉并有毒，平人亦忌之。”

犀曰：吾杭烧猪头谓之䙚猪头。䙚，读怕，上声，俗言烂也。又大东门蔡姓家以猪头得名，谓之猪头䝨。其烧法独步一时，今已成广陵散⑦矣。

① 梁州：古州名。在今陕西南郑县东。䝐（zhè 这）：猪。
② 渔阳：古郡名。在今京津一带。䝨（wēn温）：大猪。
③ 奏毛：走兽类。奏，通“走”。毛，这里指兽类。
④ 豚（tún屯）：猪。
⑤ 脔（luán）：肉块。
⑥ “眼”字讹，应为“毒”。
⑦ 广陵散：琴曲名。散，曲类名称。三国时魏嵇康善鼓琴，景元三年嵇康被杀，临刑前，奏广陵散，曲终，叹曰：“袁孝尼尝从吾学 广陵散，吾每固之不与，广陵散于今绝矣！”后称失传之事物为广陵散。

年终祀神必以猪头，谓之元宝。冬至后肉肆送来，例有喜封[①]。大者前半身带两爪一尾，取而盐腌之透，则挂风际。敬神前夕，用大锅煮一夕甫熟[②]。自是日饮福[③]始至新年，宴客必用之；收灯日食其耳，以将毕也。然有藏至立夏后，与猫笋[④]同煨，则味在佳香肉、火腿之外，别有一种风味也。

吴俗以猪头为忌，丧家用之。

猪蹄四法

蹄膀一只，不用爪，白水煮烂去汤；好酒一斤，清酱杯半、陈皮一钱、红枣四五个煨烂。起锅[⑤]，用葱椒酒泼入，去陈皮、红枣。此一法也。又一法：先用虾米煎汤代水，加酒、秋油煨之。又一法：用蹄膀一只，先煮熟，用素油灼皱其皮，再加作料红煨。有土人先好掇食其皮，号称揭单被。又一法：用蹄膀一个，两钵合之，加酒、加秋油隔水蒸之，以二枝香为度，号神仙肉。钱观察家制最精。

《说文义证》："臑[⑥]臂，羊矢也。"

《玉篇》："作腝[⑦]，云臂节也。"

《乡饮酒》注："凡牲前胫骨肩臂，臑也。"《集韵》引《说文》作"羊豕臂。"

《少仪》："其礼，太牢则牛左肩臂臑折九个；少牢则以羊左肩七个；植豕则以豕左肩五个。"注："羊豕不言臂臑，因牛

① 喜封：红包。这里指给送肉人的赏钱。

② 甫熟：始熟，才熟。

③ 饮福：祭祀完毕饮供神酒，是受神之福，故称饮福。

④ 猫笋：即毛竹笋。

⑤ 起锅：后有夺字，当是"起锅时"。

⑥ 臑（nào闹）：牲畜前肢的下半截。

⑦ 腝(nào闹)：臂节。

之序可知。”戴东原①曰：“《说文》臑臂，羊矢也。徐锴②以为骨形象羊矢，故名之。”《经典释文》于《乡饮酒礼》：矢，讹作豕。”馥③案：“矢，当为菌，通作矢。此谓臂中小骨形如羊菌④者，每食猪肘多有此骨。”

《食经》：“有猪蹄酸羹法。

《清异录》：“韦巨源家有西江料（蒸彘肩屑）。”

[《齐民要术》作猪蹄酸羹一斛⑤法：猪蹄三具，煮令烂，擘去大骨，乃下葱、豉汁、苦酒、盐，口调其味。]

《谱》曰：“甘，咸，平。填肾精而健腰脚，滋胃液以滑皮肤，长肌肉。可愈漏疡，助血脉能充乳汁，较肉尤补，煮化易凝。宜忌与肉同。老猪者胜。”

犀曰：苏俗宴客必用蹄膀，且必使胫骨耸出碗外，以表敬客之意。考《祭统》曰：“凡为俎⑥者，以骨为上。”吴人其以祭礼事生人耶，已可笑矣。又闻客言某县风俗，蹄膀上桌，客必争先下箸，以表其菜佳而尽欢之意，主人则必竭力拦阻，以为不堪下咽，自鸣其谦。以致竟有刻木为之，使客无从得手者，岂不尤为可笑。

猪爪猪筋

专取猪爪，剔去大骨，用鸡肉汤清煨之，筋味与爪相同，可以搭配，有好火腿爪亦可搀入。

① 戴东原：戴震，字东原。清代著名学者。对礼经制度名物及天象皆洞彻原本，对汉儒传注及说文诸书也深有研究。

② 徐锴：南唐人，徐铉弟。善小学，有《说文系传》、《说文解字韵谱》等书。

③ 馥：即桂馥，《说文解字义证》的撰者。

④ 菌：同“屎”。

⑤ 斛（hú胡）：量器名。古时以十斗为斛，后又以五斗为斛。

⑥ 俎（zǔ祖）：古代放置祭品的礼器。这里指代祭祀。

犀曰：猪爪配火腿爪，杭俗谓之金银爪尖也。猪筋则以火腿、笋、蕈作丁加纤煮之，如西卤海参法，亦佳。

猪肚二法

将肚洗净，取极厚处，去上下皮，单用中心，切骰子块，滚油炮炒，加作料起锅，以极脆为佳。此北人法也。南人白水加酒煨两枝香，以极烂为度，蘸清盐食之亦可，或加鸡汤作料煨烂，熏切亦佳。（杭法又有藏糯米熏，切作点心者。）

《资暇录》："今缕①生肝肚为饭食之一味，曰生肝缕剿②，言缕切如雒缕之义。一名生肝房胙③，言似胡房祭之余胙，伪云缕剿也。"

《谱》曰："猪胃俗呼猪脏。甘，温。补胃，益气，充肌，退虚热，杀劳虫，止带浊遗精，散症瘕积聚。肉厚者良，须治洁煨糜，颇有补益。外感未清、胸腹痞胀者均忌。"

犀曰：炮肚之法北人擅长，南人效颦④，终鲜能之者。或以肚与肺同煮，更加以火腿煮烂食之，亦不失大方家数⑤也。

猪肺二法

洗肺最难，以冽尽肺管血水，剔去包衣为第一着；敲之、仆之、挂之、倒之，抽管割膜工夫最细。用酒水滚一日一夜，肺缩小如一片白芙蓉浮于汤面，再加作料，上口如泥。汤西崖少宰宴客，每碗四片，已用四肺矣。近人无此工夫，只得将肺拆碎，入鸡汤煨烂，亦佳。得野鸡汤更妙，以清配清故

---

① 缕（音吕）：细切。凡物细而长者称缕。

② 剿（zhōu 宙）：细切。

③ 胙（zuò）：祭祀用的肉。

④ 效颦：此从成语"东施效颦"而来，比喻胡乱模仿。

⑤ 大方家数：从师而学的技艺。见识广博。

也。用好火腿煨亦可。

《谱》曰："甘，平。补肺，止虚嗽，治肺痿咳血，上消诸症。用须灌洗极净，煮熟，尽去筋膜，再煮糜化食；或和米作粥，或同苡仁末为羹，皆可。"

犀曰：有肺疾者，用肺洗净白煮，淡食最宜。若洗剔至净亦颇有味，正不必以药饵视之也。

猪腰

腰片炒枯则木，炒嫩则令人生疑，不如煨烂蘸椒盐食之为佳，或加作料亦可。只宜手摘，不宜刀切。但须一日工夫，方得如泥耳。此物只宜独用，不宜搀入别菜中，最能夺味而惹腥。煨三刻则老，煨一日则嫩。

《谱》曰："甘，咸，平。煮极难熟。俗尚嫩食，实生啖也。腰痛等症，用以引经，殊无补性。或煮三日，俾极熟如泥，以为老人点食，颇可耐饥。诸病皆忌，小儿尤不可食。"

犀曰：北人横切薄片，猛火油炮，以酱油、葱椒、酒醋喷之，颇佳；南人切厚片，用刀划碎，殊不能及。至苏俗与虾同炒，尤为不伦；或用醉虾法治之，嫩则有之，多食生疑。

猪里肉

猪里肉精而且嫩，人多不食。尝从[①]扬州谢蕴山太守席上食而甘之。云以里肉切片，用纤粉团成小把入虾汤中，加蕈、紫菜清煨，一熟便起。

犀曰：山东一带所谓里肌肉者即此，彼人以为上品。

① 从，他本作"在"。

白片肉

须自养之猪，宰后入锅煮到八分熟，泡在汤中一个时辰取起。将猪身上行动之处薄片上桌，不冷不热，以温为度。此是北人擅长之菜，南人效之，终不能佳，且零星市脯亦难用也。寒士请客宁用燕窝，不用白肉片，以非多不可故也。割法须用小快刀片之，以肥瘦相参、横斜碎杂为佳，与圣人"割不正不食"一语截然相反。其猪身肉之名目甚多，满洲跳神肉最妙。

犀曰：切白片肉以薄而大者为佳，当求片字之义。随园横、斜、碎、杂四字，惟横字可解，斜字已属无谓，碎、杂二字尤为不解。若谓宁用燕窝而不用此一盘杂碎之肉，寒士闻之，必当失笑。因忆客言有食肉蛆者，须肉二三十斤置瓮中，俟其溃烂生蛆；既而肉尽成蛆，蛆遂相食，以大食小；蛆复食尽，仅剩一蛆，则硕大无伦，乃煮而片之，肥美胜于肉味。此可与白片肉参观①。

山西医师张茂才尝客先大夫幕中②，随身药裹甚多，每食白片肉，则用肉桂末入酱油中蘸食之，观者皆以为奇，而未敢一试也。

红煨肉三法

或用甜酱，或用秋油，或竟不用秋油、甜酱。(此一种如何能红？其故不解。)每肉一斤，用盐三钱，纯酒煨；亦有用水者，但须熬干水气。三种治法皆红如琥珀，不可加糖炒色。

---

① 参观：相比较。

② 尝客先大夫幕中：曾经在父亲的属下作门客。先大夫：对作者已死的父亲尊称。

早起锅则黄，当可则红，过迟红色变紫，而精肉转硬。常起锅盖则油走，而味都在油中矣。大抵割肉虽方，以烂到不见锋棱，上口而精肉俱化为妙。全以火候为主。谚云："紧火粥，慢火肉"，至哉言乎！

《清异录》："赤明香，世传仇士良①家脯名。轻、薄、甘、殷红、浮脆，后世莫及。"

犀曰：杭有炖肉者，以肉一大方煨至极烂而锋棱不倒。俗厨颇不易办，吴门庖人俞某庶几②焉。杭人又称为东坡肉。愚谓此乃酥字隐语，非谓出自坡公也。又为一品肉，盖即蟹黄为一品膏之类。

山西阳城县砂罐煨肉最佳，封口不漏气，质坚不吃油，故肉之精神不散；即煮鸡鸭亦宜。

白煨肉

每肉一斤，用白水煮八分好起出，去汤，用酒半斤、盐二钱半，煨一个时辰；用原汤一半加入，滚干，汤腻再加葱、椒、木耳、韭菜之类。火先武后文。又一法：每肉一斤，用糖一钱、酒半斤、水一斤、清酱半茶杯，先放酒滚肉一二十次，加茴香一钱，收水闷烂亦佳。(后一法即用清酱，如何仍是白煨？此与前红煨一种两相反也。)

犀曰：尝见舟人饮福，以肉割大块，沸汤略滚便取食之，齿决不断，而若辈且饱啖以为快，是亦名白煨肉也。若科目③中有举人、进士名目，亦犹食单中有白煨肉耳。

---

① 仇士良：唐代兴宁人，字匡美，唐顺宗时侍东宫，至武宗时累进观军容使，兼统左右军，贪酷二十余年。

② 庶几：即差不多的意思。

③ 科目：分科取士的项目。

油灼肉

用硬短勒切方块，去筋袢，酒酱郁过，入滚油中炮炙之。使肥者不腻，精者肉松。将起锅时，加葱、蒜，微加醋喷之。

犀曰：今有以烧肉用此法重制者，亦佳。

干锅蒸肉

用小瓷钵，将肉切方块，加甜酒、秋油装入钵内，封口，放锅内，下用文火干蒸之，（锅不放水，须用布塞满。）以两枝香为度。不用水，秋油与酒之多寡，相肉而行，以盖满肉而为度。

盖碗装肉

放手炉上，法与前同。

磁坛装肉

放砻糠中慢煨，法与前同。总须封口。

犀曰：乞丐偷狗，杀而煮之，法与此同，味尤香美。瘵疾①人从而乞之有效，或惧狗吠不敢食其肉，则取鸡卵附煮之亦佳。又闻和尚煮肉，于壁厨中点一油灯，上悬砂罐，罐内将肉与作料放好封固，尤须香气不出，穷昼夜之煮成，开食味胜俗厨。今则乞丐偷狗，客或有之，若和尚煮肉未必有，此慎密耳。

昔与女弟②辈戏，用肉切小块以酱油、酒郁透，用笋箬③

---

① 瘵（zhài债）疾：肺病。

② 女弟：即妹妹。

③ 笋箬：竹叶。

包小包放热炉灰中煨熟，打开食之香美，每之以荐酒。今则一在淮南，一归泉壤①，不胜雷岸之感②矣。

脱沙肉

去皮切碎，每一斤用鸡子三只，青黄俱用，调和拌肉，再斩碎，入秋油半酒杯、葱末拌匀，用网油一张裹之，外再用菜油四两煎两面，起出去油，用好酒一茶杯、清酱半酒杯闷透，提起切片，肉之面上加韭菜、香蕈、笋丁。

晒干肉

切薄片晒烈日中，以干为度，用陈大头菜夹片干炒。

犀曰：或用腐干夹片炒者，同盟童杏甫太守家法也；或晒干精肉，以秋油、酒郁透为脯，可以致远，大妹家能为之。

火腿煨肉

火腿切方块，冷水滚三次，去汤沥干；将肉切方块，冷水滚二次，去汤沥干，放清水煨，加酒四两、葱、椒、笋、香蕈。

犀曰：火腿与肉本孔李之通家也③，合之自有两美之妙；

---

① 归泉壤：即去世。泉壤即泉下、地下。

② 雷岸之感：不得相见的怅惘之情。雷岸，雷池彼岸。雷池，古雷水，起自湖北黄梅，东流入江。东晋庾亮《报温峤书》："足下无以过雷池一步也"。叫他坐镇原防，不可逾越。

③ 孔李通家：通家，世交之家。《后汉书·孔融传》：河南尹李膺告诉属下，凡外来人如不是当今名士或与之通家都不许禀告。孔融很想见李膺，对其门人说，自己是李君的通家子弟。及见面，李问孔："高明祖父尝与仆有恩旧乎？"孔答："然。先君孔子与君先人李老君同德比义，而相师友，则融与君累世通家。"这里比喻火腿与肉关系密切。

惟沥去原汤重加清水，又何火腿之足重哉？若好火腿味本不甚咸，何待去汤？只撇去浮油足矣。使如随园法治之，恐成君子之交[①]也；况葱、椒与火腿亦格格不入。

台鲞煨肉

法与火腿煨肉同。鲞易烂，须先煨肉至八分，再加鲞。凉之则号鲞冻，绍兴人菜也。鲞不佳者不必用。

粉蒸肉

用精肥参半之肉、炒米粉黄色，拌面酱蒸之，下用白菜作垫，熟时不但肉美，菜亦美。以不见水，故味独全。江西人菜也。

犀曰：粉蒸肉以夏日鲜荷叶包者为佳；然须用肉蒸八分熟，再加粉，用叶包之，否则肉未烂而叶已腐，味反涩而不香矣。

蒸粉之法不但肉也，鸡、鸭、鱼、羊皆可为之。湖口[②]高刺吏自制小甑[③]，蒸鸡肉等四种宴客，则置甑于座，座客称美。此先大夫为予言。(粉不宜细，细则宜化水。)

熏煨肉

先用秋油、酒将肉煨好，带汁上木屑略熏之，不可太久，使干湿参半。香嫩异常。吴小谷广文家制之精极。

犀曰：余幼时，家厨熏肉必以其卤蒸蛋，绝佳。今吴中

① 君子之交：《庄子》有“君子之交谈如水”之语。意思是说平平常常。

② 湖口：县名，在江西省，因地处鄱阳湖之口得名。刺吏，官名，清代对知州的别称。

③ 甑（zèng赠）：一种陶制蒸食炊具。

庖人无能得卤者。询之，亦不解其故。观随园带汁熏之说，颇觉近之，惜不知如何带汁耳！

芙蓉肉

精肉一斤切片，清酱拖过，风干一个时辰，用大虾肉四十个，猪油二两，切骰子大。将虾肉放在猪肉上，一只虾，一块肉，敲扁，将滚水煮熟撩起；熬菜油半斤，将肉片放在有眼铜勺内，将滚油灌熟，再用秋油半酒杯、酒一杯、鸡汤一茶杯，熬滚，浇肉片上，加蒸粉、葱、椒，糁上起锅。

犀曰：此法诸多不解。如虾与肉但一敲扁，如何使之不散？且既云滚水煮熟，何又云滚油灌熟？且肉既在铜勺内，又何云加蒸粉等起锅？种种枝节。殆君子远庖厨之过欤！

荔枝肉

用肉切大骨牌块，放白水煮二三十滚撩起；熬菜油半斤，将肉放入炮透，撩起用冷水一激，肉皱，撩起放入锅内，用酒半斤、清酱一小杯、水半斤煮烂。

犀曰：此杭俗之走油肉也，吴人谓之余香肉，或以苋菜及白菜、绿豆芽均可。

八宝肉

用肉一斤，精肥各半，白煮一二十滚，切柳叶片。小淡菜二两、鹰爪二两、香蕈一两、花海蜇一两、胡桃肉四个、去皮笋片四两、好火腿二两、麻油一两；将肉入锅，秋油、酒煨至五分熟，再加余物。海蜇下在最后。

犀曰：其用物也宏矣，其取精也多矣！然如晋室八王互

相构夺[1]，鲜有不致败者。按此种与古之十远羹、骨董羹[2]相类。

菜花头煨肉

用台心菜嫩蕊微腌晒干用之。

炒肉丝

切细丝去筋襻皮骨，用清酱、酒郁片时，用菜油熬起白烟变青烟，下肉炒匀，不停手，加蒸粉、醋一滴、糖一撮、葱白、韭、蒜之类。只炒半斤，文火，不用水。又一法：用油炮后，用酱水加酒略煨，起锅红色，加韭菜尤香。（以绿豆芽摘净尽炒之亦可。）

《事物绀珠》："聚八仙，众肉丝、百菜丝醋酪盐拌。"

炒肉片

将肉精肥各半切成薄片，清酱拌之，入锅油炒，闻响即加酱水、葱、瓜、冬笋、韭菜，起锅火要猛烈。

犀曰：杭人谓之小炒肉，有十八抢锅刀之目。

八宝肉圆

猪肉精肥各半，斩成细酱，用松仁、香蕈、笋尖、荸荠、

---

① 晋室八王互相构夺：晋武帝司马炎称帝后大封宗室。武帝死，汝南王、楚王、赵王、齐王、河间王、成都王、长沙王、东海王为争夺皇权互相混战，长达十六年，使黄河流域百姓遭受极大灾难，史称八王之乱。这里比喻用物太多以至太乱。

② 十远羹、骨董羹：都是宋代菜肴。十远羹，是用石耳、石发、紫菜、石决明等十种海产品及鸡、羊汤汁做成的羹。骨董羹，又名谷董羹，是用鲊、脯、鲙、炙杂烹，埋在饭中掘食之羹。

瓜姜之类斩成细酱，加芡粉和捏成团，放入盘中，加甜酒、秋油蒸之，入口松脆。家致华云："肉圆宜切不宜斩"，必别有所见。

《清异录》："韦巨源家有汤浴绣丸（肉糜治隐卵花）。"

《逸雅》："脂衔也，衔炙细密肉。和以姜、椒、盐、豉已，乃以肉衔裹其表而炙之也。"

《食经》："交趾①丸炙法，凡如弹丸，作臛乃下丸炙煮之。"

犀曰：北人作小肉圆油炸，透以椒盐蘸食者，曰灼丸子；或以纤粉醋搂者，曰搂丸子。徽州人制大肉圆，曰狮子头；又用藕粉拌蒸者，则曰藕粉圆。

空心肉圆

将肉捶碎郁过，用冻猪油一小团作馅子放在团内蒸之，则油流去，而团子空心矣。此法镇江人最善。

锅烧肉

煮熟不去皮，放麻油灼过，切块加盐，或蘸清酱亦可。

酱肉

先微腌，用面酱酱之，或用秋油拌郁风干。（用秋油者色红如火腿，用酱者次之。若吴门陆稿荐之，横得盛名，则全以面为君，殊无味也。）

糟肉

先微腌，再加米糟。

① 交趾：古地名。指五岭以南一带地方。

[《齐民要术》:"作糟肉法:春夏秋冬皆得作。以水和酒糟,搦[①]之如粥,著盐令咸;内捧炙肉于糟中,著屋下阴地。饮酒食饭皆炙啖之。暑月得十日不臭。"]

暴腌肉

微盐擦揉,三日内即用。(以上三味皆冬月菜也,春夏不宜。)

犀曰:有用鲜肉盐擦一百二十把即煮者,亦有别致。

尹文端公家风肉

杀猪一口,斩成八块,每块炒盐四钱细细揉擦,使之无微不到,然后高挂有风无日处。偶有虫蚀,以香油涂之。夏日取用,先放水中泡一宵再煮,水亦不可太多太少,以盖肉面为度。削片时,用快刀横切,不可顺肉丝而斩也。此物为尹府至精,常以进贡。今除州风肉不及,亦不知何故。

《齐民要术》:"作脯法:肉或条或片,用骨汁煮,下盐豉,切葱白捣令熟,椒、姜、桔皮末之,以浸脯三宿则出,绳穿于屋北檐下阴干。"

《周礼·膳夫》注:"脩[②],脯也。"又《腊人》注:"薄析曰脯,捶之而施姜桂曰腶[③]。"又醢人[④]"注:"作醢[⑤]及臡[⑥]者,

---

① 搦(nuò糯):按抑、搅拌。

② 脩(xiū修):干肉。

③ 腶:字误,当为"锻"。即脯,干肉,通"服"。

④ 醢(hǎi海)人:官名。《周礼》天官之属,掌四豆之实,以供王祭享之用。

⑤ 醢:肉酱。

⑥ 臡(ní泥):有骨的肉酱。

必先膊[1]其肉，乃后莝[2]之，杂以粱曲及盐渍，以美酒涂置甀[3]中，百日乃成矣”。

《北堂书钞》引《风俗通》:“俗说膊，大脯也。太山[4]博县每岁十月祠太山，脯阔一尺,长五寸。”

《急就章》颜注:“全骨全干谓之腊。”

《谱》曰:“千里脯，冬令极冷之时，取燂净猪肋肉，每块约二斤余，勿侵水气，晾干后,去其里面浮油及脊骨肚囊,用糖霜擦透其皮并抹四周肥处,(若用盐亦可,然藏久易痵也。)悬风多无日之处。至夏至煮食，或加盐酱煨，味极香美，且无助湿发风之弊，为病后，产后虚人食养之珍。”

家乡肉

杭州家乡肉好丑不同,有上、中、下三等,大概淡而能鲜、精肉可横咬者为上品，放久即是好火腿。

《药鉴》:“家乡肉金华属邑俱有之，秋即腌，给客贩入省城市卖，其肉皮白肉红，鲜气香美，不似他处腌猪肉色少鲜泽也。但一入杭城店便加硝卤[5],投缸中，浸透，然后出售。不尔则肉味淡反不美。而秋时暖，不渍透硝卤易臭腐也。”

犀曰：家乡之名，未详何谓。大抵杭人居他处者，因此肉来自家乡，故即以此名之耳。或作“佳香”二字亦通。

---

① 膊（bó博）：切成块的肉。

② 莝（cuò错）：铡碎。

③ 甀（chuí 垂）：小口大腹的盛器。

④ 太山：即泰山。

⑤ 硝卤：亚硝酸银溶液，使肉色新鲜，也可防腐。

笋煨火肉

冬笋切方块，火腿切方块同煨。火腿撤去盐水两遍，再入冰糖煨烂。席武山别驾云：凡火肉煮好后，若留作次日吃者，须留原汤，待次日将火肉投入汤中滚热才好。若干放离汤，则风燥而肉枯；用白水则又味淡。

烧小猪

小猪一个，六七斤重者，钳毛去秽，叉上炭火炙之，要四面齐到，以深黄色为度。皮上慢慢以奶酥油涂之，屡涂屡炙。食时酥为止，脆次之，硬斯下矣。旗人有单用秋油、酒蒸者，吾家龙文弟颇得其法。

[《齐民要术》："炙豚法：用乳下豚[①]极肥者，豮、牸[②]俱得。挦治[③]一如煮法，揩洗，刮削，令极净。小开腹，去五藏，又净洗，以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住。（常转使周匝[④]，不匝则偏焦也。）清酒数涂以发色。（色足便止。）取新猪膏[⑤]极白净者涂拭勿住，若无新猪膏，净麻油亦得。色同虎珀，又类真金，入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异非凡常也。"]

《尔雅》郭注："俗呼小豮为豮子。谓豮犍[⑥]猪也。么幼者，豕之最后生者也，俗呼么豚"。

---

① 乳下豚：吃奶的小猪。

② 牸（zì字）：畜类雌性的总称。这里指小母猪。

③ 挦（xún寻）治：这里指整治。挦，摘。

④ 匝（zā扎）：环绕一周叫一匝。

⑤ 猪膏：即猪脂，猪油。

⑥ 犍（jiān奸）：以刀去势为犍。

《说文》："豰①，小豚也；豯②，豚生三月也；豵，生六月也，或曰一岁曰豵。"

《方言》："猪，其子或谓之豚，或谓之豯；吴扬之间谓之猪子。"

《逸雅》："貊④炙，全体炙之。各自以刀割，出于胡貊之为也。"（此可为今明片烧烤之确证。）

犀曰：此物固佳，然此品施之于公宴⑤者多，若置之党家金帐中⑥，其风味当更不浅。粤东结缡⑦之次日，婿家必送此于女家，以家之贫富为多寡。如女有外行⑧，则割猪耳以耻之，往往致讼。秦人谓小为碎，谓儿曰娃子，故称小猪儿为碎猪娃子。舅氏吴廉身方伯为予言。

烧猪肉

凡烧猪肉须耐性，先炙里面肉，使油膏走入皮内，则皮松脆而味不走。若先炙皮，则肉上之油尽落火上，皮既焦硬，味亦不佳。

犀曰：京师市卖炉肉，皮焦硬，击之如柝⑨；切薄片酱或

---

① 豰（báo雹）：小猪。

② 豯（xī溪）：三个月的小猪。

③ 豵（zōng宗）：六个月到一年的克郎猪。

④ 貊（mò漠）炙：一种烤肉聚餐的方式，出自北方民族。

⑤ 公宴：官家的宴会。

⑥ 党家金帐中：亲朋结婚的喜宴上。

⑦ 结缡（lí离）：古指子女出嫁。

⑧ 外行：外遇。

⑨ 柝（tuò拓）：打更用的梆子。

焦盐蘸之妙，若佛印和尚[①]请东坡者。未识其烧法若何。

排骨

取勒条排骨，精肥各半者，抽去当中直骨，以葱代之。炙用醋、酱，频频刷上，不可太枯。

犀曰：排骨本为荐酒之用，带骨者方耐人寻味。

罗蓑肉

以作鸡松法作之。存盖面之皮，将皮下精肉斩成碎团，加作料烹熟。聂厨能之。

端州三种肉

一罗蓑肉；一锅烧白肉，不加作料以麻盐拌之；或切片煨好，以清酱拌之，三种俱于家常。端州聂、李二厨所作，特令杨二学之。

杨公圆

杨明府作肉圆大如茶杯，细腻绝伦，汤尤鲜洁，入口如酥。大概去筋去节，斩之极细，肥瘦各半，用芡合习。

犀曰：杭法用线粉作底，斩肉成圆，不使太碎，肥瘦相等，随手捏成，加火腿、笋片、带须鲜虾烩之，谓之火圆汤。又以肉圆、鱼圆、虾圆三者作汤，谓之三圆汤。秀士入场，庖人治以打抽丰[②]者也。

---

① 佛印和尚：即宋僧了元，号佛印。浮梁人，居金山寺。与苏轼有交。

② 秀才入场……以打抽丰：秀才应考入场前，庖人作三圆汤请吃，预祝连中三元之意，以求秀才赏赐。打抽丰，又作打抽风或打秋风。指假借各种名义向富人索取财物。

黄芽菜煨火腿

用好火腿，剥下外皮，去油存肉，先用鸡汤将皮煨酥，再将肉煨酥，(肉与皮分，一可惜也，去其油尤可惜也。)放黄芽菜心，连根切段约二寸许长，加蜜酒娘及水连煨半日。上口甘鲜，肉菜俱化，而菜根及菜心丝毫不散，汤亦美极。朝天宫道士法也。

《东阳县志》:“薰蹄俗谓火腿，其实烟熏非火也。腌、晒、熏、收如法者果胜常品。以所腌之盐必台盐；所薰之烟必松烟，气香烈而善入。制之及时如法，故久而弥旨①。另一种名风蹄，不用盐渍，名曰淡腿，浦江为盛，本邑不多。”

《本草纲目拾遗》:“金华人家多以木甑②捞米作饭，不用镬③煮饭，酽厚④者以饲猪。其养猪法：择洁净栏房，早晚以豆渣、糠屑喂养，兼煮粥以食之；夏则兼食以瓜皮菜叶，冬食必热食，调其饥饱，察其冷暖，故肉细而体香。茅船渔户所养尤佳，名船腿。其腿较小，于他腿味更香美。”

《谱》曰:“兰熏，一名火腿，甘、咸、温。补脾开胃，滋肾生津，益气血，充精髓，治虚劳怔忡，止虚痢泄泻，健腰脚，愈疮漏。以金华之东阳冬月造者为胜，浦江义乌稍逊，他邑不能及也。逾二年即为陈腿，味甚香美，甲于珍馐，养老补虚，洵为极品。取脚骨上第一刀（俗名腰封)，刮垢洗净，整块置盘中，饭锅上干蒸闷透，如是七次，极烂，而味全力厚，切食最补。然必上上者，始堪如此蒸食，否则非咸则鞭

① 弥旨：更加味美。

② 木甑（zèng赠）：一种木制的炊器。

③ 镬（huò获）：锅。

④ 酽（yàn宴）厚：这里指米汤浓稠，以此喂猪。

矣。

又腌腿法：十一月内，取壮嫩花猪后腿，（花猪之蹄甲必白，燂净取下，勿去蹄甲，勿灌气，勿浸水。）用力自爪向上紧捋，有血一股向腿面流出，即拭去，（此血不挤出，则至夏必臭。）晾一二日，待干将腿面浮油，细细剔尽，不可伤膜，（若膜破或去蹄甲，则气泄而不能香。）每腿十斤，用燥盐五两，（盐不燥透，则卤味入腿而带苦。）竭力擦透其皮，然后落缸，脚上悬牌，记明月日。缸半预做木板为屉，屉凿数孔，将擦透之腿，平放板屉之上，余盐均洒腿面，腿多则重重叠之不妨。盐烊为卤则从屉孔流之缸底。腌腿以此为要诀，盖沾卤则肉霉而必苦也。即腌旬日，将腿翻起，再用盐如初腌之数，逐腿洒匀；再旬日，再翻起，仍用盐如初腌之数，逐腿洒匀。再旬日，自初腌，至此匝一月也。将腿起缸，浸溪中半日，刷洗极净，随悬日中晒之。故起缸必须晴日，若雨雪则不妨迟待。如水气晒干之后，阴雨则悬当风处，晴霁再晒之，必须水气晒尽，皮色皆红，可不晒矣。修园腿面。入夏起花，以绿色为上，白次之，黄黑为下，并以菜油遍抹之。若虫有蛀孔，以竹签挑出，菜油灌之。入伏装以竹箱盛之。苟如此法，但得佳猪，处处可造（常州造腿未得此法）。且后腿之外，余肉皆可按法腌藏，虽补力较逊，而味亦香美，以为夏月及忌新鲜者之用。”

蜜火腿

取好火腿，连皮切大方块，用蜜酒娘煨极烂最佳。但火腿好丑、高低判若天渊，虽出金华、兰溪、义乌三处，而有名无实者多。其不佳者，反不如腌肉矣。惟杭州忠清里王三房家四钱一斤者佳，余在尹文端公苏州公馆吃过一次。其

香隔户便至，甘鲜异常，此后不能再遇此尤物矣。

犀曰：谚云："三年出一个状元，三年出不得一只好火腿。"旨哉斯言也。若真好火腿，断不可蜜炙，只须白煮，加好酒以适中为度，用横丝切厚片（太薄则味亦薄）便佳。汤不可太多，多则味淡；亦不可太少，若滚干重加，真味便失。煮亦不宜过烂，烂则肉酥脱而味亦去矣。或生切薄片，以好酒葱头，饭锅上蒸之，尤得真味，且为省便。或用一大方者，则杭俗谓之画包火腿。苏俗则宴客必用撞[①]一方，其皮上店家戳记必存之，不肯洗去，所以敬客也。火撞松细胜于肉，尤宜行路。

闻制火腿者每锅必加狗腿一只，作成后狗腿之味胜于火腿，而店加[②]不肯出卖，故人罕有知其味者。

猪肝（以下补入）

猪肝切片以网油包而炸之，用酱醯，以嫩为佳，杭式也。或以网油、酱油、葱段炒之，加纤粉喷醋焉，北法也。或捣烂加葱、姜，如制豆泥、鸡粥之式，亦北法也。或以网油、荠菜油炒之，苏式也。

《世说新语》："闵仲叔老病家贫不能得肉，买猪肝一斤。"

《本草》李时珍曰："合鱼脍食生痈疽，合鲤鱼肠子食伤人，合鹌鹑食生面皯[③]。"

《延寿书》云："猪临杀时惊气归心，绝气归肝，俱不可多食，必伤人。"

---

① 撞："踵"的方言。肘子，即小腿部位。火撞，即火腿的肘部。

② 加：应作"家"。

③ 皯（gǎn赶）：面上黑斑。

《谱》曰:“甘、苦、温。补肝，明目，治诸血病，用为向导，余病均忌。”

猪舌猪耳

猪舌,杭俗谓之门枪,煮烂极佳。猪耳则以夏日熏者为妙。

猪脊猪脑

猪脊、猪脑味均柔腻，而脊尤胜，以鸡汁烩之为宜；且猪脑性寒，不若脊之能益人也。

《礼记》:“食豚去脑。”

《本草》引孙真人①《食忌》云:“猪脑痿男子阳道，酒后尤不可食。”

《延寿书》云:“今人以盐酒食猪脑，自引贼也。”

《谱》曰:“脊,甘,平。补髓，养阴，治骨蒸劳热、带浊遗精，宜为衰老之馔。”又曰:“脑性能柔物，可以熟皮。涂诸痈肿及手足皲裂皆效。多食损人，患筋软阳痿。”

猪肠

猪大肠一付取极肥者，洗净切寸段，用京葱同煨，香美异常，俗谓之佛爬墙，言佛亦垂涎也。或用火腿丁、肉丁加香料煮者，谓之香肠，南京人为之。制肚法亦同。

《说文》:“脟②，一曰肠间肥也。”

《广韵》:“脂③，肥肠。”

---

① 孙真人：指唐代大医学家孙思邈。著有《千金方》、《千金翼方》等书。

② 脟（liě）：肠脂谓脟。

③ 脂（zhī直）：粘着。

《广雅》:“脝，脼脂也[1]。钱大昭曰，肺即脝字之误。”

《礼·少仪》:“君子不食圂腴”，注:“腴有似于人秽”；疏曰:“腴，猪犬肠也。”

《事物绀珠》:“灌肠，细切猪肉料拌纳肠中，风干。”（此即香肠法也。《齐民要术》“灌肠法”与此同，惟用羊肠为之，故不载。）

《谱》曰:“甘，寒。润肠，止小便数，去下焦风热，疗痢痔、便血、脱肛，治浄煨糜食。外感不清、脾虚滑泻者均忌。”

犀曰：猪肠贵肥，枯者索然无味。然北方竟有将猪油灌入者。譬之秀才作文，枯肠搜索不出，便将他人文字硬行阑入，究之言不由中，难逃识者也。

高丽肉

猪油切块拌面，复以热油灼之，外糁以糖，吴人法也。

《谱》曰:“甘，凉。润肺，泽槁濡枯，滋液生津，息风化毒，杀虫清热，消肿散痈，通腑除黄，滑胎长发。以白厚而不腥臊者良。”

猪油蒸酱

用鸡冠油切骰子块，用甜腐酱、虾米、腐干蒸之，必使油与酱融，乃见其妙，故愈蒸愈透。徽州人最喜之。

假鱼肚

肉皮晒干油炸，使作蜂巢形，充鱼肚极肖；然入口轻薄，伪态呈露矣。

---

① 脝（pìng 平），脼（zhè 浙）脂：牛羊脂。

《事物绀珠》:“水晶脍，猪皮去净脂,熬稠,滤过,凝成脍,切食。”

肉鲊[1]

肉鲊惟吾杭有之。以干肉皮煮熟刮去油,铇为薄片,暴燥,久藏不坏。用时以凉开水侵软，盐花、麻油、芝麻拌食，颇有风味。

《谱》曰:“猪肤,甘、凉。清虚热,治下痢、心烦、咽痛。”

各种肉

猪肉切方块，用好霉干菜煨之，行路之妙品也。性能耐久，愈热愈透，必使菜肉之味交融乃妙。他若冬笋煨肉，亦有清浓相济之趣；他若芋艿、面筋、鸡旦、千层等皆可煨，然第能夺肉之腴，未能助肉之味矣。

大蒜烤肉　樱桃肉

肉切小方块，用笋干、新蒜头加酱水煨之，香美；或用萝卜切小块同煨，则曰樱桃肉。皆杭法也。

梅子肉

用肉斩碎，包网油灼过，加作料、芡粉，喷醋起锅。甚佳。

肉松

形如鱼松而色较深。其法以精肉细细炒成，如鱼松法。闽中尚之。

---

① 肉鲊：鲊，本指腌肉，这里则指一种肉皮干制品。

《事物绀珠》："肉松，熟猪腈肉[①]焙干，烧酒、酱揉成腊肉，经腊成者一名腊红。"（此殆吾杭腊肉之法，非今之所谓肉松也。）

① 腈（jīng 精）肉：最好的肉。腈，精华。

杂牲单

牛、羊、鹿三牲，非南人家常时有之物，然制法不可不知。作杂牲单。

牛肉

买牛肉法，先下各铺定钱，凑取腿筋夹肉处，不精不肥。然后带回家中，剔去皮膜，用三分酒、两分水清煨极烂，再加秋油收汤。此太牢独味孤行者也，不可加别物配搭。

《内则》："渍取牛肉，必新杀者，薄切之，必绝其理湛①诸美酒，期朝②而食之，以醢若醯醷③。"又："为熬，捶之去其皽④，编萑⑤，布牛肉焉。屑桂与姜，以洒诸上而盐之，干而食之。施羊亦如之，施麋、施鹿、施麕皆如牛羊。欲濡⑥肉，则释而煎之以醢；欲干肉，则捶而食之。"

《清异录》："韦巨源上烧尾食有水炼犊⑦，炙尽火力。

---

① 湛：意渍，即淹泡。

② 期朝：一昼夜。

③ 以醢若醯醷：醢（hǎi海），肉酱。醯（xī西），醋。醷（yì意），梅酱。

④ 皽（zhāo召）：肉皮上的薄膜。

⑤ 萑（huán环）：萑苇，即芦草。

⑥ 濡（rú如）：带汁烹调。

⑦ 烧尾食：唐代公卿大臣初拜官，士人新登第升迁，例许献食，名曰烧尾食。水炼犊：水炼，即水煮。犊，小牛。

又天成长兴中，以牛者耕之本，杀禁甚严，有盗屠私贩者不敢显真名，称曰‘格饵’。”

犀曰：昔在川沙[①]庖人治牛肉，煨一昼夜而成，肥美异常。后在河东，以疫暂断此味，今已十年不复沾唇矣。

昔自襄阳陆行入陕，与先大夫同乘一骡轿，途中带干牛肉，饥辄食之。时余方十九岁也。忽忽十五年，风木[②]之感如何可言！即非以疫成牛，亦且视同羊枣[③]矣。

牛舌

牛舌最佳，去皮撕膜，切片入肉中同煨。亦有冬腌风干者，隔年食之，极似好火腿。

《酉阳杂俎》：“治犊头去月骨。舌本近喉，有骨似月。”

羊头

羊头，毛要去净，如去不净，用火烧之。洗净切开，煮烂去骨。其口内老皮俱要去净。将眼睛切成二块，去黑皮，眼珠不用，切成碎丁，取老母鸡汤煮之，加香蕈、笋丁、甜酒四两、秋油一杯。如吃辣，用小胡椒十二颗，葱花二十段；如吃酸，用好米醋一杯。

《礼·内则》：“炮取豚若将，刲之刳之[④]，实枣于其腹中，

---

① 川沙：地名。今上海市川沙县。

② 风木：喻父母亡故，不及侍养。

③ 羊枣：果名。俗呼羊奶柿，楆枣。《孟子·尽心下》“曾皙嗜羊枣，而曾子不忍食羊枣。”这里亦讲孝敬父母。

④ 刲(kuī亏)：割。刳(kū枯)：从中间剖开再挖空。

编萑以苴[1]之，涂之以谨涂[2]，炮之，涂皆干，擘之[3]，濯[4]手以摩之，去其皽。郑注：将，当为牂，牡羊也；谨，当为墐；皽，皮肉之上魄莫也。”

《清异录》：“窦俨尝病目，得良医愈之。劝令常食羊眼，俨遂终身服之，其家终身服之。其家名双睾羹，世人呼为学士羹者。”

《本草》孟诜曰：“河西羊最佳，河东羊亦好。至南方则筋力自劳损，何能益人？今江南羊多食野草，故江浙羊少味而发疾也，南人食之即不忧也。淮南州郡或有佳者，寇宗奭曰羖䍽羊。入药最佳，供食则不如北地无角白大羊也。又同华[5]之间有小羊，供馔在诸羊之上。”

《清异录》：“冯翊[6]产羊，膏嫩第一，言饮食者推冯翊白沙龙。”

《谱》曰：“甘，温。暖中，补气，滋营，御风寒，生肌健力，利胎产，愈疝，止疼。肥大而嫩易熟不膻者良。秋冬尤美，与海参、莱菔、笋、栗同煮，皆益人。加胡桃煮则不膻。多食动风生热。不可同南瓜食，令人壅气发病。时感前后，虐痢、疳疸、胀满、颠狂、哮嗽、霍乱诸病及痧痘、疮疥初愈均忌。新产后，仅宜饮汁，勿遽食肉。”

犀曰：昔在京师，庖人治羊头甚佳，不用鸡汤及香蕈等物，南人治羊未有得此法者。山西有卖肥羊头脑者，取羊头

---

① 苴（jū居）：包裹。

② 谨涂：即墐涂。粘土与草相混合的泥。

③ 擘（bāi掰）：用手将干泥掰掉。

④ 濯（zhuó浊）：洗去。

⑤ 同华：同州，华州。同州，今陕西省大荔县；华州，在今陕西省华县。

⑥ 冯翊（yì义）：地名。今陕西省大荔县。

肉杂揉治之，汤浑浊而不清，肉坚吝而不烂。彼处人以为妙品，惟早晨有之。

羊蹄

煨羊蹄照煨猪蹄法，分红白两色。大抵用清酱者红，用盐者白。（此二句太拙。）山药配之宜。

[《齐民要术》：“作羊蹄臛法：羊蹄七具、羊肉十五斤、葱三升、豉汁五升、米一升，口调其味，生姜十两，桔皮三叶也。”]

《清异录》：“韦巨源上烧尾食有红羊枝杖，(蹄上截)，一羊得四事。”

《唐语林》：“肃宗为太子，侍膳尚食[1]熟俎有羊臂羹。”

羊羹

取熟羊肉斩小块如骰子大，鸡汤煨，加笋丁、香蕈丁、山药丁同煨。

《齐民要求》“作胡羹法：羊胁[2]六斤、肉四斤煮切之，葱头一斤、胡荽[3]一两、安石榴[4]汁数合。”

《清异录》：“谢枫《食经》有细供：息没羊羹、修羊宝卷、鱼羊仙料、拖刀羊皮雅脍、露浆山子羊蒸、高细浮动羊、天真羊脍。”[此七种未必尽同，姑类志之。]

---

① 尚食：官名，掌膳羞之事。最早置于秦。汉以后设尚食局，其官称典御，隋唐时改奉御，掌天子膳食。

② 羊胁：即羊肋骨。

③ 胡荽（suī 虽）：即芫荽。俗称香菜。

④ 安石榴：即石榴。

羊肚羹

将羊肚洗净，煮烂切丝，用本汤煨之，加胡椒、醋俱可。北人妙法，南人不能如其脆。钱屿沙方伯家锅烧羊肉极佳，将求其法。(此二句宜在后“烧羊肉”条下，不应在此。)

《史记》：“浊氏以胃脯而连骑。晋灼曰：今太官常以十月作沸汤燖羊胃，末椒姜坋之，爆使燥者也。”

《谱》曰：“羊胃俗名羊賭，甘，温。补胃，益气生肌，解渴耐饥，行水止汗。”

犀曰：南人脍羊肉，以粉皮、葱段脍之，加以醋，味殊不恶。北法则曰烩银丝是也。

红煨羊肉

与红煨猪肉同。加刺眼核桃，放入去膻，亦古法也。

《清异录》：“孟蜀尚食，掌《食典》一百卷，有赐绯羊。其法：以红曲煮肉，紧卷石镇，深入酒骨淹透，切如纸薄乃进。”注云：“酒骨，糟也。”

《食经》：“糁脡[3]法：羊肉二斤煮令熟，用生姜、鸡子调之，春用蓼[4]，秋用苏[5]，著其上。”

---

① 浊氏……连骑：《史记·货殖列传》载：浊氏因为卖胃脯而发了大财。连骑，骑队连接，表示富有。

② 晋灼曰……使燥者也：此句出自唐司马贞《史记索引》。晋灼，晋人，著《汉书音义》。燖(xún寻)，这里是汆的意思。坋(fěn份)，将粉末散洒在他物上。

③ 糁脡：糁(sǎn散)，以米和羹。脡(shàn膻)，生肉酱。糁脡的具体烹调方法不详。

④ 蓼(liǎo了)：一种一年生或多年生草本植物。种类不一，有生水边，有生原野。叶味辛香，古人用以调味。

⑤ 苏：即紫苏，其子味香。

犀曰：羊肉以带皮者为佳，杭人谓之子羊也。煨羊肉放芝麻于上，颇有香味。

炒羊肉丝

与炒猪肉丝同，可以用芡。愈细愈佳，葱丝拌之。

《清异录》："韦巨源上烧尾食有羊皮花丝，长及尺。"

犀曰：以雪里红炒者南法也，以葱丝炒者北法也。二法并佳，皆以细为妙。

烧羊肉

羊肉切大块，重五七斤者，铁叉火上烧之，味果甘脆；宜惹宋仁宗夜半之思也。

〔《齐民要术》："腩炙：羊、牛、獐、鹿肉皆得。方寸脔切，葱白研令碎，和盐、豉汁，仅令相淹；少时便炙，若汁多久渍则肕[①]。拨开火，痛逼火，回转急炙。色白热食，含浆滑美。若举而复下，下而复上，膏尽肉干不复中食。"〕

《清异录》："《谢枫食经》有烙羊成美公。"

犀曰：京师前门外部苏拉苏[②]聚会之所，有卖羊肉者：置铁熯盘一具，以羊肉生切薄片用清酱郁之，置案上，食者自夹肉入盘，两面炙热即纳口中，以高粱酒下之，味不下于烧羊肉也。此种豪迈气惟北人有之，南人见而咋舌矣。近日吴中亦能为烧羊肉，惟羊不及他处耳。

---

① 肕（rèn仞）：柔而坚。

② 苏拉苏：苏拉是满语，执役人。清内务府有之。雍和宫等处有苏拉喇嘛，即执役的喇嘛。苏拉苏或指这类人。

全羊

全羊有七十二种，可吃者，不过十七八种而已。此屠龙之技，家厨难学。一盘、一碗虽全是羊肉，而味各不同才好。

犀曰：又闻全羊有九十九种，其一种断，凑不全。此则齐东语也。足资捧腹。

吾杭之羊汤饭店专卖羊肉，制与他处异。其物皆有别名，如腰曰躺倒，肾曰锁儿，眼曰亮洞，肉片曰太极图儿，炒肉丝曰水晶碗儿，肥肉曰小老虎……；种种不一，味各不同，而实皆老汁中出之，价廉而工省，他处人往往深恶而痛绝之。此则口之与味，有迁地勿良者矣。

鹿肉

鹿肉不可轻得，得而制之，其嫩鲜在獐肉之上。烧食可，煨食亦可。

《清异录》："韦巨源上烧尾食有小天酥，鸡鹿糁拌。"

《本草》：陶弘景曰："野兽中獐鹿可食。生则不膻腥，又非十二辰属，八卦无主，且补于人，生死无尤，道家许听为补过。"孟诜曰："鹿肉同獐肉酿酒良，道家以其肉供养，名为白脯。九月以后正月以前可食。白臆[①]者、豹文者并不可食。鹿肉脯，炙之不动，及见水而动，或曝之不燥者，并杀人。不可同雉肉、蒲白[②]、鮠鱼[③]、虾食，发恶疮。"李时珍曰："邵氏言，鹿之一身皆益人，或煮、或蒸、或脯，同酒食，良。大抵鹿乃仙兽，纯阳多寿之物，能通督脉，又食良草，故其肉、

① 白臆：胸部白色。臆，胸。

② 蒲白：香蒲供食部分，曰根。

③ 鮠鱼：即鲴鱼，

角有益无损。”苏颂曰：“麂，今有山林处皆有之，而均、房、湘、汉间尤多，獐类也。”

按《尔雅》：“麂，大麕①，旄②毛狗足。谓毛长也。南人往往食其肉，然坚韧不及獐味美。”

《谱》曰：“鹿肉甘、温。补虚弱，益气力，强筋骨；调血脉，治产后风虚，避邪。麋肉同功，但宜冬月炙食、诸外感病忌之。麂肉甘，平。补气，暖胃，耐饥，化湿祛风，能疗五痔。痞满气滞者勿食。”

犀曰：杭州鹿、麂皆有之，而麂多于鹿，往往以麂充鹿；然麂味不及鹿味也。

鹿筋二法

鹿筋难烂，须三日前捶煮之。绞出臊水数遍，加肉汁汤煨之，再用鸡汁汤煨，加秋油、酒，微芡收汤。不搀他物，便成白色，用盘盛之，如兼用火腿、冬笋、香蕈同煨，便成红色，不收汤，以碗盛之。白色者加花椒细末。

獐肉

制獐肉与制牛、鹿肉同，可以作脯，不如鹿肉之活，而细腻过之。

《食疗本草》：“八月至十一月食之，味美胜羊；十二月至七月食之，动气。多食令人消渴。若瘦恶者食之，发痼疾。不可合鹄③肉食，成癥疾④。又不可合梅、李、虾食，病人。”

① 麕（jūn军）：鹿类动物。

② 旄（máo毛）：长毛。

③ 鹄（hú胡）：天鹅。

④ 癥（zhēng征）疾：即症结。腹内结块。

《清异录》:“獐、鹿、麂是玉署①三牲,神仙所享,故道家不忌。”

《谱》曰:“一名麕。甘,温。祛风,补五脏,长力,悦容颜。”

果子狸

果子狸鲜者难得。其腌干者,用蜜酒娘蒸熟,快刀切片上桌。先用米泔水泡一日,去火腿觉嫩而肥②。

《格物论》:“狸形似猫,其文③有二:一如连钱者,一如虎纹者。肉味与狐不甚相远,可作羹臛。又一种似兔而短,多栖息高木,候风吹之而过他木,谓之风狸。”

《霏雪录》:“风狸止食山果,而乘风过枝甚捷,味独胜他狸,糟食之尤佳。”

《事物绀珠》:“五段狸,尾黑白文相间各五段,肉肥美。”

《本草》李时珍曰:“南方有白面而尾似牛者,名牛尾狸,又曰玉面狸,专上树食百果,俗呼果子狸。冬月极肥美,人多糟食,为珍品,亦能醒酒。”

《谱》曰:“甘,平。补中益气,治诸疰④去游风。疗温鬼毒气,皮中如针刺。愈肠风下血及痔瘘如神。”

犀曰:昔杭州老屋邻家,夜半获一狸,喧如获盗,良久始得。明旦往问之,邻乃送一器于余家。红煨极烂,而食之酸涩异常,意者米泔不泡透耳!随园以生者难得,而得之又不善治,岂不可惜哉!

---

① 玉署:玉堂署的简称。神仙居住的地方。

② 此有误,应是“去尽盐秽。较火腿觉嫩而肥”。

③ 文:狸皮上的花纹。

④ 此有误,全集本作“治诸症”。

假牛乳

用鸡蛋清拌蜜酒娘，打掇入化，上锅蒸之 以肥腻为上。火候迟便老，蛋清亦老。

酪，《饮善正要》造酪法："以牛乳半勺，锅内炒过，入余乳熬数十沸，常以勺纵横搅之；乃倾出，罐盛待冷，掠取浮皮以为酥，入旧酪少许，以纸封放之，便成矣。"又干酪法："以酪晒结，掠去浮皮再晒，至皮尽，却入釜中炒，用器成曝，令可作块收用。"

酥，《臞仙神隐书》造酥法："以乳入锅煎二三沸，倾入盆内冷定；待面结皮，取皮再煎，油出去渣，入在锅内即成酥油。"一法："以桶盛乳，以木安板捣半日，焦沫出，取煎，去焦皮即成酥也。"

《本草》李时珍曰："酥乃酪之浮面，虏名马思哥油。"

醍醐，《本草》苏恭曰："醍醐乃酪之精液也。好酥一石有四升醍醐。热练贮器中，待凝，穿中至底便津出，取之。"雷敩曰："凡用以重绵滤过，铜器煎两三沸用。"陈藏器曰："此物性滑，盛物皆透，惟鸡子壳及壶卢盛之乃不出也。"

乳饼，《臞仙神隐书》："以牛乳一斗绢滤入釜，煎五沸，水解之，用醋点入如豆腐法，渐渐结成，漉[1]出，以帛裹之，用石压成，入盐，瓮底收之。"

乳团，《臞仙神隐书》："用酪五升煎滚，入冷浆水半升，必自成块；未成，更入浆一盏，至成，以帛包搦[2]如乳饼样收之。"

乳线，《臞仙神隐书》："以牛乳盆盛，晒至四边清水出，煎

---

① 漉（lù 鹿）使水渗出，滤过。

② 搦（nuò 诺）：用手按握。

熟，以酸浆点成；漉出，擦揉数次，扯成块又入釜烫之，取出捻成薄皮，竹签卷扯数次，绷定晒干，以油炸熟食。”

《谱》曰：“牛乳甘，平，功同人乳，而无饮食之毒、七情之火。治血枯、便燥、反胃、噎膈。老年人火盛者宜之。水牛乳良。

羊乳甘，平。功同牛乳。白羝羊者胜。

酪、酥、醍醐，牛、马、羊乳所造酪，上一层凝者为酥，上上如油者为醍醐。并甘、凉。润燥，充液，滋阴，止渴，耐饥，养营，清热。中虚湿热者均忌之。”

犀曰：牛乳真者甚佳，假便无谓。京师荷包巷卖酪最妙，大约制牛乳食物非北人不可。近日夷人[①]练成，卖者色黄白如凝脂，冲汤略滚即可食。苏州乡人又有担卖者，则以米泔水搀之，久食必泻，其验也。

鹿尾

尹文端公品味，以鹿尾为第一，然南方人不能常得。从北京来者，又苦不鲜新。余尝得极大者，用菜叶包而蒸之，味果不同。其最佳处在尾上一道浆耳。

《酉阳杂俎》：刘孝仪曰：“邺中[②]鹿尾为酒肴之最。魏使崔劭[③]曰：鹿尾有奇味，今不载书籍，每用为恨。”

犀曰：鹿尾名在八珍[④]，非民家所能有，而南方尤甚。大

---

① 夷人：这里指外国人。

② 邺中：古地名，在今河北省临漳县西。

③ “劭”字误，应作“劼”。

④ 八珍：《埤雅》载：珍用八物，牛、羊、麋、鹿、麕、豕、狗、狼。

约食品中此一类，如经学中河图洛书[①]，谈经者不能不列其名，未必能通其义也。祥符周芝题鹾尹[②]言，在友人家食驼峰，味如肥肉，未见其美。此说也未之敢信。《本草》寇宗奭曰："橐驼[③]峰最精，人多煮熟糟食。" 妇太翁戴文节公直南斋时[④]，恩赐风羊，令家厨治之，膻不可耐。此盖烹调不得其法耳。顷外舅为余言[⑤]，因类志之。刘金门侍郎使朝鲜国，王宴之。酒半，出一朱盘，锦幂[⑥]之，置座前，一人持小刀启其幂，乃人头也，大惊。既而割其唇以进，乃知为猩唇。此邹蓉阁少尹言。

羊杂碎（以下补八）

杭法以羊之肝、肠、肚、肺切碎作羹，加葱花、醋食之，殊妙。苏人则谓之脱白。

《溪蛮丛笑》："用牛羊肠脏略摆洗，作羹以享客，臭不可近，食既则大笑。"

《岭表录异》："交趾重不乃羹，先鼻引[⑦]其汁。不乃者，

---

① 河图洛书：有关《周易》一书来源的传说。《易·系辞》上："河出图，洛出书，圣人则之。"

② 祥符鹾(cuó嵯)尹：祥符县的盐官。祥符，在今河南开封境内。鹾尹，掌盐务的官。

③ 橐（tuó驼）驼：即骆驼。

④ 妇太翁……直南斋时：作者戴氏夫人的祖父在南书房供职时。文节公，戴氏夫人祖父的谥号。

⑤ 顷外舅为余言：不久前岳父对我说。

⑥ 幂（mì觅）：盖食巾。

⑦ 鼻引：即鼻饮。岭南骆越人习用鼻子饮水汁，有专用鼻饮杯，陶制如杯碗，旁植一小管若瓶嘴，以鼻就管吸。

反切摆也。又曰：交趾人重不禄羹，以羊、鹿、鸡、猪肉和骨同一釜煮之，令极肥浓，漉去肉进之，葱姜调以五味。”

《清异录》：“韦巨源上烧尾食有格食，谓羊肉、肠脏、缠豆荚各别。”

《事物绀珠》：“琉璃肺，用羊肺作。”

《清异录》：“天后[1]好食冷修羊肠。”

《谱》曰：“羊肝甘，凉。补肝，明目，清虚热，息内风，杀虫，愈痫，消疳，蠲忿。诸般目疾并可食之。羊肠补气，健步，固精，行水厚肠，便溺有节。故董香光秘传药酒方以之为君也。羊肺甘，平。补肺气，治肺痿，止咳嗽，行水，通小便，亦治小便频数。病后、产后虚羸，老弱皆可以羊之脏腑煮烂食之。外感未清者均忌。”

羊尾

湖羊尾极肥而嫩，且有松子香。其法整煮而片食之为上，油炸者次之。随园载羊而不及尾，殊有张融赋海不道盐之恨[2]。

羊肾

羊肾[3]之味不及尾，其质较有渣滓。

《谱》曰：“甘，温。功同内肾而更优。治下部虚寒、遗精、

---

① 天后：唐高宗皇后武则天。《唐书·后妃传》：“则天皇后武氏上元元年进号天后。”

② 张融赋海不道盐之恨：张融，南齐人，字思光。曾浮海至交州，作《海赋》，文辞诡激，独与众异。后还京以示镇国将军顾凯之，凯之曰：“卿此赋实超玄虚，但恨不道盐耳。”《南齐书》有传。

③ 羊肾：这里指羊外肾，即睾丸。内肾即羊腰子。

淋带、症瘕、疝气、房劳内伤、阳痿阴寒，诸般隐疾。并宜煨烂，或熬粥食。下部火盛者忌之。”

羊腰

羊腰之味胜于猪腰，薄片入沸汤二三过即熟，用酱油、酒拌之佳。北人炮炒法尤妙，整煮亦可。

《谱》曰：“甘，平。补腰肾，治肾虚，疗症瘕，止遗溺，健腰膝，理劳伤。”

羊骨髓

羊腿骨髓极佳，每羊只四骨，取而酒蒸之，吸食颇有风趣。惟骨为市人弃物，收之者未免为伧父①所笑；然刘邕嗜痂②正不暇计耳。

《谱》曰：“甘，温。润五脏，充液，补诸虚，调养营阴，滑利经脉，却风化毒，填髓耐饥。衰老相宜。外感咸忌。”

萧羊肉

吾杭白切羊肉之佳者，以艮山门外沙河厂之萧姓为最，向与大东门之蔡猪头齐名；且天然绝对也。今并无之矣。

野猪肉　獾肉

野猪肉性极热，补阳，老人宜用。余杭山中极多，肉质极细。獾肉逊之，须以米泔浸透为宜，凡鹿兔之属并同。

《事物原始》：“在山曰野猪，形类家猪，但腹小而脚长，

---

① 伧父：粗俗、鄙贱的人。

② 刘邕嗜痂：刘邕，南朝宋人。刘穆之之孙。生性喜食疮痂。《宋书》卷四十二有传。

色褐而肉赤，三岁胆中有黄。”

《蜱史》:“野猪一名獜[①]。”

《正字通》:“野豕状如猪。”

《通志》:“名山猪，郭璞:吴楚呼蒿猪，俗呼为貆猪。”

《本草》寇宗奭曰:“其肉赤色如马肉，其肉胜家猪，北者肉更美。”

《本草》:“貒[②]猪，獾也。”

《格物总论》:“貒肥微矮，毛微灰色，头连脊毛一道，嘴尖黑，尾短阔。蒸食之极美。”

《谱》曰:“甘、平。补五脏，润肌肤，治颠痫、肠风、痔血。禁忌上猪肉同。蹄爪补力更胜。貒肉甘，温。补羸瘦，长饥，下气，平咳嗽劳热。水胀、久痢煮食即疗。野兽中佳品也。”

兔肉

兔肉与獐相似，而酸尤甚。

《礼·内则》:“折稌犬羹兔羹。又曰：雉兔皆有芼[③]。”

《清异录》:“韦巨源上烧尾食有卯羹[④]（纯兔）。”

《逸雅》有“兔臁”[⑥]。见后“鸡粥”下。

《元氏掖庭记》:“宫中以玉版笋及白兔胎作羹，极佳，名曰换舌羹。”

《谱》曰:“甘，冷。凉血，祛湿，疗疮，解热毒，利大肠。多食损元阳，令人痿黄。冬至后秋分食之伤人神气，孕妇及

---

① 獜（lín 邻）：野猪。

② 貒（tuān湍）：獾。

③ 稌（tú途）：稻。特指粳稻。

④ 皆有芼（mào冒）：这里是说作雉羹、兔羹皆放蔬菜。芼，蔬菜。

⑤ 卯羹：即纯兔羹。因十二属相中有“卯兔”，故名。

⑥ 兔臁（qiān）：将兔肉撕成纤维再加调料做成的食品。

阳虚者尤忌。兔死而眼合者，误食杀人。”

狗肉

丐者食狗肉，闻其味绝佳。瘵疾食之可愈。又闻粤东呼为地羊，士人亦食之，而他处皆以为讳。考古人本皆食犬，载在经典，不知何时始戒之，至以为耻。吾安得与燕①之屠狗者一辨其风味也？

《曲礼》：“犬曰羹献②。”

《内则》：“折稌③、犬羹、兔羹。”

驴马肉

驴肉闻极鲜嫩，生炒尤佳。大约西北人多食驴马肉，亦有以之冒牛肉者。然狗与驴马皆非常饵，揆④之帷盖之义，故所宜戒也。

《清异录》：“韦巨源上烧尾食有暖寒花酿驴蒸、耿烂。”

《本草》：陶弘景曰：“秦穆公云，食骏马肉不饮酒必杀人。”李时珍曰：“汉武帝云，食肉勿食马肝。”韦庄云，食马留肝。吴瑞曰：“食驴肉饮荆芥⑤茶杀人。”寇宗奭曰：“驴肉食之动风，脂肥尤甚。”

《酉阳杂俎》：“煮驴马肉用助底郁驴肉。驴作驴贮反，炙肉。”（未详，疑有误）。

《谱》曰：“驴肉酸、平。有毒，动风。马肉辛、苦。冷有毒，食杏仁或芦根汁解之。”

---

① 燕（yān烟）：古国名。故地在今河北省。

② 羹献：祭献宗庙用狗，称羹献。

③ 折稌：段玉裁校注本作“析稌”，注：汰米也。稌，郑玄注：稻。

④ 揆（kuí葵）：揣测，研究。

⑤ 荆芥：药草。又叫假苏，姜芥。

羽 族 单

鸡功最巨，诸菜赖之，如善人积阴德而人不知，故令领羽族之首，而以他禽附之。作羽族单。

白片鸡

肥鸡白片，自是太羹元酒之味，尤宜于下乡村入旅店，烹饪不及之时，最为省便。煮时水不可多。

《清异录》："郝轮陈别墅畜鸡数百，外甥丁权伯劝轮：'畜一鸡日杀小虫无数，况损命莫知纪极①，岂不寒心?'轮曰：'汝要我破除羹本②，虽亲而实疏也。'"

《本草》李时珍曰："鸡种类甚多。辽阳一种角鸡，味俱肥美，大胜诸鸡。"

《方言》："陈、楚、宋、魏之间谓之鹎鸱②；桂林之中谓之割鸡，或曰鏦③。"

《志林》："僧家谓之钻篱菜。"

《谱》曰："甘，温。补虚，暖胃，续绝伤，活血调经，拓痈疽，止崩带，节小便频数。主娩后虚弱。以骟过细皮肥大而嫩者胜，肥大雌鸡亦良。若老雌鸡熬汁最佳。乌骨鸡滋补功优。多食生热动风。凡时感前后、痘疹后、疮疡后、疟痢、疳疸、肝气、目疾、喉症、脚气诸风病皆忌之。未骟者愈

① 纪极：终极、限度。

② 羹本：做羹汤的基本原料。

③ 鹎鸱（pí chī 僻吃）：鸡。

④ 鏦（cóng 从）：鸡。

老愈毒，诸病皆不可食。”

犀曰：白片鸡须水极滚时下鸡，二三十滚，翻身亦如之，即便捞起，现片现吃，使骨际血色带红最妙。若过此候便老，必以煮烂为度，而味已全在汤中矣。

鸡松

肥鸡一只，用两腿，去筋骨剁碎，不可伤皮，用鸡蛋清、芡粉、松子肉同剁成块；如腿不敷用，添脯子肉切成方块。用香油灼黄，起放钵头内，加百花酒半斤、秋油一大杯、鸡油一铁勺，加冬笋、香蕈、姜、葱等。将所余鸡骨皮盖面，加水一大碗，下蒸笼蒸透，临吃去之。

《逸雅》：“鸡纤，细擗其腊令纤[1]，然后渍以酢[2]也。兔纤亦如之。”

犀曰：鸡松有与鱼松相同者，与此小异。

生炮鸡

小雏鸡斩小方块，秋油、酒拌，临吃时，拿起放滚油内灼之，起锅又灼，连灼三回盛起，用醋、酒、芡粉、葱花喷之。

《清异录》：“韦巨源上烧尾食有葱醋鸡。”

犀曰：此北人灼笋鸡也。灼须透而不枯，尤须并骨皆脆。其妙在乎油熟火猛而下手快利耳。

---

① 擗（pǐ 辟）：分开。腊：盐腌后风干的肉。纤：（xiān先）：细长丝。

② 酢（cù）：同醋。

鸡粥

肥母鸡一只，用刀将两补[1]肉去皮细刮，或用刀[2]亦可。只可刮刨，不可斩，斩之便不腻矣。再用余鸡熬汤下之，吃时加细米粉、火腿屑、松子肉，共敲碎放汤内。起锅时，放葱、姜，浇鸡油，或去渣或存渣俱可。宜于老人。大概斩碎者去渣，刮刨者存渣。

〔《齐氏要术》："作鸡羹法：鸡一头，解骨肉相离，切肉，琢[3]骨，煮使熟；漉去骨，以葱头二升、枣三十枚合煮羹一斗五升。"〕

犀曰：此法北人最擅长，吴门亦能之。惟去渣之法太觉空虚，亦属无谓。若以之入鱼翅，亦得以清配清、以柔配柔之道。

焦鸡

肥母鸡洗净，整下锅煮，用猪油四两、回香四分[4]煮成八分熟，再拿香油灼黄，还下原汤熬浓，用秋油、酒、整葱收起。临上片碎，并将原卤浇之，或拌蘸亦可。此杨中丞家法也，方辅兄家亦好。

捶鸡

将整鸡捶碎，秋油、酒煮之。南京高南昌太守家制之最精。

---

① "补"字讹，当作"脯"。

② "刀"字前夺"刨"字，即为"刨刀"。

③ 琢：乱刀斩细。

④ "回香四分"，全集本作"回香四个"。

炒鸡片

用鸡补①肉，去皮斩成薄片，用豆粉、秋油、麻油拌之，芡粉调之，鸡蛋清抓，临下锅加酱瓜、姜、葱芥末②，须用极旺之火炒，一盘不过四两，火气才透。

犀曰：此物北厨能之。其妙全在芡粉护定，不使贴锅，自无枯老之弊。其作料或只用葱段，荸荠片亦佳。炒鱼片其义亦同。

蒸小鸡

用小嫩鸡③整放盘中，加秋油、甜酒、香蕈、笋尖，饭锅上蒸之。

酱鸡

生鸡一只，用清酱浸一昼夜而风干之。此三冬菜也。

鸡丁

取鸡补④子切骰子小块，入滚油炮炒之，用秋油、酒收起，加荸荠、丁香、菌丁拌之。汤以黑色为佳。

鸡圆

斩鸡补⑤子肉为团，如酒杯大，鲜嫩如虾团，扬州臧八太

---

① “补”字当作“脯”。

② “葱芥末”应是“葱花末”。

③ “嫩鸡”，全集本作“雏鸡”。

④ “补”字应为“脯”。

⑤ “补”字应作“脯”。

爷家制之最精。法用猪油、萝卜、芡粉揉成，不可放馅。

犀曰：鸡圆难于柔腻，若能如虾圆则大妙矣。

蘑菇煨鸡

口蘑菇四两，开水泡，去沙，用冷水漂，牙刷擦，再用清水漂四次，用菜油二两炮透，加酒喷，将鸡斩块放锅内滚，去沫，下甜酒、清酱煨八分[①]程，下蘑菇再煨二分程[②]，加笋、葱、椒起锅。不用水，加冰糖三钱。

犀曰：近人筵席，后四色谓之“坐菜”，临饭时始上桌，如蘑菇鸡、红煨肉之类；食者既以果腹，作者亦不复经心，是以视为具文[③]，味同嚼蜡。正如诗文烂调，在当初亦是戛戛独造[④]，却被钝秀才套熟，便尔不值一钱矣。

杭俗作媒人谓之吃十三只半鸡，盖自缔姻以至成婚，皆须宴会故也。吴兴则谓之七十二只无头鸡，江西则称一百零八只鸡。予每询以何以如此之多，而彼处人亦未能悉数也。

市肆伙友凡来岁欲辞去者，则饮岁酒时，必以鸡头向之，所以达意也。

梨炒鸡

取雏鸡胸肉切片，先用猪油三两熬熟，炒三四次，加麻油一瓢，芡粉、盐花、姜汁、花椒末各一茶匙，再加雪梨薄片、香蕈小块炒三四次，起锅盛五寸盘。(或用荸荠片亦可。)

①② 此二处均夺“功”字，应作“功程”。

③ 具文：徒有形式。

④ 戛戛（jiá夹）独造：形容艺文上别创一格。戛戛，困难，很不容易的意思。

假野鸡卷

将补[1]子斩碎，用鸡子一个调清酱郁之；将网油划碎，分包小包，油炮透[2]，再加清酱、酒、[3]香蕈、木耳，起锅加糖一撮。

犀曰：真者若妙，何必称假？若其不妙，虽假何益？况鸡自有味，不烦取重于野鸡。以真作假，反见其拙。世有明明仕宦中人而欲强学名士者，其即假野鸡之流亚欤。

黄芽菜煨鸡

将鸡切块，起油锅生炒透，酒滚二三十次；加秋油后，滚二三十次。将菜切块，俟鸡有七分熟，将菜下锅，再滚三分，加糖、葱大[4]料。其菜要另滚熟才用。每一只用油四两。

栗子炒鸡

鸡斩块，用菜油二两炮，加酒一饭碗、秋油一小杯、水一饭碗煨七分熟。先将栗子煮熟，同笋下之，再煨三分，起锅加糖一撮。

灼八块

嫩鸡一只斩八块，滚油炮透，去油，加清酱一杯、酒半斤，煨熟便起。不用水，用武火。

---

① "补"字讹，应作"脯"。

② "油炮透"，全集本作"油裹炮透"。

③ "酒"字后夺"作料"二字。

④ "大"字讹，应是"各"字。

犀曰：醋与芡粉亦不可少。

珍珠圆

熟鸡补[①]子切黄豆大块，清酱、酒拌匀，用干面滚满，入锅炒，用素油。

黄芪蒸鸡 [①]

取童鸡未曾生蛋者杀之，不见水，取出肚脏，塞黄芪一两，架箸放锅内蒸之，四面封口。熟浓而鲜[③]，可疗弱症。

卤鸡

囫囵鸡一只，肚内塞葱三十条、茴香二钱，用酒一斤、秋油一小杯，先滚一枝香，加水一斤、脂油二两，一齐同煨，待鸡熟取出脂油。水要用熟水，收浓卤一饭碗才取起。或拆碎，或薄刀片之，仍以原卤拌食。

《古今秘苑》："井水十斤，酒半斤，盐一斤，料皮一两，大茴、小茴、花椒各五钱；消卤半碗、烧滚好后候凉。用二尺四寸头锅，一锅可烧鸡二只、鸭二只、肚肺二付、猪头三个（重五六斤者）、猪蹄四五个。内装满，上用重物压紧，煮两三滚便退火勿动，临用时再煮一二滚使极烂。取起物件后即撇去面上油，仍贮缸内。若再烧，加[illegible]酒共斤许，消卤约半斤[④]，井水四五斤。其香料，除花椒[illegible]外，茴香料皮用绢

① "补"应作"脯"。

② 全集本作"黄芪蒸鸡治瘵"。

③ 此句全集本作"熟时取出，卤浓而鲜"。

④ "半斤"应为"半钟"。

扎好同煮，烧两次以后再酌①。椒亦酌加。夏日须两日一烧，冬天可六七日一烧，日日烧更好，否则味坏。其食不尽存留者，只须用前汁烧极热后，一滚便起锅，盖用酱蓬盖老汁面上沥头，滚时用小网筛撇去。一云，花椒、小茴可以不用。”

《谱》曰：“纯用秋油、醇酒蒸鸡、鸭、鹿、豕之卤锅，亦功在老汁。”

犀曰：卤锅一物，综理得法可用数年，味亦愈久愈妙，而又至省便，诚家厨一妙物也。惟鸡子、鱼腥须舀汤另煮，不可入锅。至《秘苑》① 所云，需用若干，未免夸大其辞，难于措手。大约初煮时，两鸡、一鸭、肉四五斤则不可少耳。第一酱油须用顶好者，盖以之为君也。

蒋鸡

童子鸡一只，用盐四钱、酱油一匙、老酒半茶杯、姜三大片，放砂锅内隔水蒸烂，去骨。不用水。蒋御史家法也。

犀曰：此即神仙鸡法也。不用酱油亦可。

唐鸡

鸡一只，或二斤，或三斤。如用二斤者，用酒一饭碗，水三饭碗；用三斤者，酌添。先将鸡切块，用菜油二两，候滚熟，爆鸡透③。先用滚一二十滚，再下水二三百滚④，用

① “酌”字讹，当为“换”字。

② 《秘苑》：即前所引《古今秘苑》。

③ 此句有夺字，应是“爆鸡要透”。

④ 此二句均有夺字。应是：“先用酒滚一二十滚，再水煮约二三百滚”。

秋油一酒杯，起锅时加白糖一钱。唐静涵家法也。

鸡肝

用酒醋喷炒，以嫩为贵。

鸡血

取鸡血为条，加鸡汤、酱、醋、索粉作羹，宜于老人。

犀曰：鸡血最细，他血不及也。予家岁暮祀神毕，即以供具祀先，又取碟中血制汤以进。他家则不然。

鸡丝

拆鸡为丝，秋油、芥末、醋拌之，此杭州菜也。加笋、加芹俱可，用笋丝、秋油、酒炒之亦可。拌者用熟鸡，炒者用生鸡。

《清异录》："谢讽《食经》有剔缕鸡"。

糟鸡

糟鸡法与糟肉同。

鸡肾

取鸡肾三十个，煮微熟，去皮，用鸡汤加作料煨之，鲜嫩绝伦。

犀曰：鸡肾极是妙品，带皮尤妙。然此物必骟[1]鸡处有之，否则搜罗不易。杭州乱前此物甚多，近以骟鸡家皆令本鸡食之，故卖者绝少。而萧山[2]则不然，故卖者仅三文一枚，

① 骟（shàn扇）：阉割。

② 萧山：浙江萧山县。

而一江之隔不易致也。他处惟天津酒家饱啖一次，嗣后二十年竟未能一快朵颐[②]，可笑也。鸭肾稍粗，亦不可多得。

鸡蛋

鸡蛋去壳放碗中，将竹箸打一千回，蒸之绝嫩。凡蛋一煮而老，一千煮而反嫩。加茶叶者，以两柱香为度，蛋一百用盐一两，五十用盐五钱，加酱煨亦可。其他或煎或炒亦[②]可，斩碎用[③]黄雀蒸之亦佳。

[《齐氏要术》："瀹鸡子法：打破，泻沸汤中，浮出即掠取，生熟正得，即加盐醋也。又炒鸡子法：打破，著铜铛中，搅令黄白相杂，下盐米、浑鼓麻油炒之，甚香美。又鸡鸭子饼：破写瓯中，不与盐，锅铛中膏油煎之，令成团饼，厚二分。全莫一"。]

《谱》曰："甘，平。补血安胎，镇心清热，开音止渴，濡燥除烦，解毒息风，顺下止逆。多食动风阻气，诸外感及疟、疸、疳、痞、肿满、肝郁、痰饮、脚气、痘疹，皆不可食。"

犀曰：蛋之作法最多，各有妙处。蒸蛋易嫩，加水犹有分寸；炒蛋亦宜嫩，火力犹有迟速。北人善炒蛋，杭人善跑蛋。法以武火滚油入蛋，手腕灵疾，蛋能隆起数寸，中空如盒，可以火腿或虾肉为馅。又有搂黄菜者，亦北法也。以蛋打匀入火腿屑，以鸡汤熟猪油收干如鸡粥，颇妙。蛋饺，则以蛋打匀，用小铜勺摊小饼形，入肉丁少许，合为饺形，再加作料烩之，亦妙。荷包蛋，则以蛋打入油锅，掩其半煎之，

---

① 嗣（sì是）：继承，接续。一快朵颐：即痛痛快快地美餐一顿。朵颐，动腮帮子。

② 亦：另本作"俱"。

③ 用：另本无此字。

两面皆焦起锅，以酒、葱、秋油、醋喷之，以黄未凝者佳。水破蛋，则以蛋入水，合以饺形即起，用酒娘尤佳。昔吾杭朱粟如大令任闻喜十余年[①]，每日食水破蛋三四十枚，不食他物。盖闻喜地当孔道[②]，供帐[③]不绝，鸡鸭汁悉以供破蛋之用[④]。然他人即有此食料，亦无此食性也。

熏蛋（以下二条原本在水族无鳞单下，今移此。）

将鸡蛋加作料煨好，微微薰干，切片放盘中，可以佐膳。（末句殊觉无谓。）

茶叶蛋（此条复）

鸡蛋百个，用盐一两，粗两枝线香为度[⑤]。如蛋五十个，只用五钱盐。照数加减，可作点心。

犀曰：茶叶蛋须用火腿，味方浓郁，但不必好火腿，皮骨亦可用也。蛋壳俟初熟时取出，四面打碎，味方入。两枝香必不能透。盖此物愈煮愈妙，不嫌其过老也。

野鸡五法

野鸡披胸肉，清酱郁过，以网油包，放铁奁上烧之，作方片可，作卷子亦可，此一法也；切片加作料炒，一法也；取

---

① 大令：旧时对县令的尊称。闻喜：县名，在山西省。

② 孔道：大道、交通要道。

③ 供帐不绝：官府迎来送往的宴饮不断。帐，本指官府所设道旁帐幕，作为对过境客人饯行时用。后以供帐指代官府招待宴饮活动。

④ 鸡鸭汁……之用：煮鸡鸭的汤汁皆供做荷包蛋之用。破蛋，即荷包蛋。

⑤ 此句误，当是："粗茶叶煮，两枝线香为度。"

胸肉作丁，一法也；当家鸡整煨，一法也；先用油灼，拆丝，加酒、秋油、醋、同芹菜冷拌，一法也；生片其肉，入火锅中，登时便吃，亦一法也。其弊在肉嫩则味不入，味入则肉又老。（若火锅之火候得宜，则其妙正在肉不老而味入也。弊何有哉？）

《礼·内则》："蜗醢而苽食雉羹。又：雉兔皆有芼。"

陆玑《诗疏》："鷮，微小而翟也，走而且鸣，曰鷮鷮。其尾长，肉甚美，故林虑山下人语曰：'四足之美有鹿，两足之美有鷮'。"

《玉篇》："雉，野鸡也。"

《谱》曰："甘，温。补中益气，止泄利①，除蚁瘘。冬月无毒，多食损人发痔，诸病人忌之。勿与荍麦、胡桃、木耳、菌蕈同食。春夏秋皆毒，以其善食虫蚁而与蛇交也。"

赤炖肉鸡

赤炖肉鸡：洗切净，每一斤用好酒十二两，盐二钱五分，冰糖四钱，加桂皮②同入砂锅中，文炭火煨之。倘酒将干，鸡肉尚未烂，每斤酌加开水一茶杯③。

蘑菇煨鸡

鸡肉一斤，甜酒一斤、盐三钱、冰糖四钱，蘑菇用新鲜不霉者，文火煨二枝线香为度。不可□□④，之⑤先煨鸡八分熟，再下蘑菇。

---

① "利"字应为"痢"。

② 此处有夺字，当是："冰糖四钱，研，酌加桂皮"。

③ 此处有夺字，应是："每斤酌加清开水一茶杯"。

④ 全集本作"不可用水"。

⑤ "之"字衍文。

犀曰：此条重出而互有参差，殆以前一条为详。

鸽子

鸽子加好火腿同煨甚佳，不用火肉亦可。（亦有制鸽松法。）

《山堂肆考》：“鸽亦鸠属。其颈若瘿①，其色有二十余种，而银合海监、倒插点子、毛脚凤髻、黑夜游、半天娇、插羽佳人等，则其名字也。皆两两相匹，不杂交，每孕必二卵，伏十八日而化。”

《本草》：“鸽性淫而易合，故名鸽；而鹁则其声也。梵书名迦布得迦。”

《清异录》：“王建封不识文义，族子有《动植疏》，俾吏录之。其载鸽事以传写讹谬，分一字为三，变而为人日鸟矣，建封信之，每人日开筵，必首进此味。”

《周礼·庖人》：“掌供六禽。注：雁、鹑、鷃、雉、鸽。”

《南唐近事》：“陈诲嗜鸽，训养千余只。自南剑牧拜建州观察使②，去郡前一月，群鸽先之，富沙旧所无孑遗矣。又尝早衙，有一鸽投诲袖中，为鹰鹯所击故也。诲感之，不复食鸽。”

《集韵》：“鹁鹁鸟，今之鹁鸽也”。

段成式③：“食品有鸽臛。”

《谱》曰：甘、平。清热解毒，愈疮，止渴，息风。孕妇

① 瘿（yǐng影）：生在脖子上的一种囊状的瘤子。

② 南剑牧：南唐剑州州牧。南剑，即剑州，故治今福建南平。牧，官名。建州，地名。故治今福建省建瓯县。观察使官名，位次于节度使，常以节度使兼之。管兵甲财赋民俗之事，权甚重。

③ 段成式：唐人，字柯古。撰有《酉阳杂俎》。

忌食。”

屋曰：余自甲子①京兆试被放归省，先大夫于忻州时方筦釐②务，公廨不数楹，而鸽之栖宿于檐际者甚众。一日，有鸽被创，离褷③室中不能去，庖人掩执之，将以就刀七。余见而感焉，索以来养之床下，群鸽争来就。余方郁吒无聊，因与周子仲行及女弟辈寄兴于鸽。鸽有偶也，乃为偶制一笼，使无庞杂，凡数十头，皆无怨旷④矣。间有短折者，其偶则为之悲鸣不食。若生雏，则迭相觅食兼乳哺焉。呜呼！鸽诚禽鸟也，而人之不如鸽者多矣。余感其情，爱之弥甚。比携至省门，别置一室，晨而飞去，暮则来归，无或爽者。蓄之年余，忽一夕去而不返，去之月余，先慈弃养矣。是物也，匪惟匹偶有义，而且有前知焉。乃警予于事先，而予独懵焉不觉。余慕之，愧之，誓不复食其肉。

鸽蛋

煨鸽蛋法与鸡肾同。或煎食亦可，加微醋亦可。

《谱》曰：“鸽卵能稀痘⑤，食品珍之。”

屋曰：鸽蛋是质最清，必视其色晶莹带微碧者为真，若呆白色者即为鸟雀蛋。卖者往往作伪，不可不辨。试法：以水一碗，入蛋其中，浮者非鸽蛋也。又有庖人以鸽蛋壳为模，用绿豆粉裹鸡蛋黄套之，煮熟者可以乱真。

---

① 甲子：即同治三年（一八六四）。

② 筦釐（guǎn lí 管离）：治理，主持。筦，同管。釐，今作厘，整理。

③ 离褷（shī 师）：毛羽之状。这里是指毛绒绒的样子。

④ 怨旷：原指男女久别，这里指成鸽无偶。

⑤ 稀痘：缓解痘毒。

野鸭

野鸭切厚片，秋油郁过，用两面雪梨来往炮炒之①。苏州毛道台②家制法最精，今失传矣。用蒸家鸭法蒸之亦可。

《尔雅》“舒凫③，鹜④。疏：野曰凫，家曰鸭。又鸍，⑤沈凫。注：状似鸭而小，背文青色，卑脚⑥红掌，短喙长尾。”《采兰杂志》：“凫，一名少卿。”

《广志》：“野鸭雄者头赤，有距⑦。鹜生百卵，一日再生，有露华鹜，以秋冬生卵。并出蜀晨，凫肥而耐寒，宜为臛。”

《谱》曰：“甘，凉。补脾肾，祛风湿，行水消肿，杀虫，清热，开胃运食，疗诸疮痢，病后虚人食之有益。肥而其喙如鸭者良，冬月为胜。”

蒸鸭

生肥鸭去骨，内用糯米一酒杯，火腿丁、大头菜丁、香蕈、笋丁、秋油、酒、小磨麻油、葱花俱灌鸭肚内，外⑧鸡汤放盘中，隔水蒸透。此真定魏太守家法也。

《玉篇》：“鴄⑨，鸭也。鸭，水鸟，亦作鴨。”

《急就篇》颜注：“鹜，一名舒凫，即今之鸭也。”

---

① 炮炒：流行版本作“炮烦”。或注：炮烦，反复炮制。

② 全集本作“包道台”。

③ 凫（fú 符）：野鸭。

④ 鹜（wù 务）：鸭，亦称舒凫。

⑤ 鸍（shī 施）：野鸭。

⑥ 卑脚：短脚。

⑦ 距：雄禽腿的后面，突出如趾的部分。

⑧ “外”字后夺“用”字。

⑨ 鴄（pǐ 匹）：鸟。

《广雅》：“鸭，鴂[1]鸥。”《格物论》：“鸭皆雄瘖[2]雌鸣。重阳后乃肥腯味美，清明后生卵，则肉陷不满。”

《埤雅》：“鹜，一名鸭，盖自呼其名曰鸭也。”《禽经》：“鸭鸣呷呷，其名自呼。”

《清异录》：“御史符昭远曰，鸭颇类乎鹅，但足短耳，宜谓之減脚鹅。”

又：“韦巨源上烧尾食有交加鸭脂。”

《谱》曰：“甘，凉。滋五脏之阴，清虚劳之热，补血，行水，养胃，生津止嗽，息惊，消螺蛳积。雄而肥大、极老者良。同火腿、海参煨食，补力尤胜。多食滞气滑肠，凡阳虚脾弱、外感未清、痞胀、脚气、便泻、肠风皆忌之。”

犀曰：此八宝鸭。凡藏鸭之物，或京冬菜，或干菜，或大葱，皆可总之。鸭贵肥嫩，如俗所称酒色过度者，虽竭力摆弄，无济也。北人多填鸭，可使之剋日[3]而肥，然以之烧食则可，若煨食者，终以自肥者为佳。盖填肥者膏胜而肉不鲜腴也。

鸭糊涂

用肥鸭白，煮八分熟，冷定去骨，拆成天然不方不圆之块，下原汤[4]煨，加盐三钱、酒半斤，捶碎山药同下锅作芡；临煨[5]烂时，再加姜末、香蕈、葱花。如要浓汤，加放芡粉。以芋代山药亦妙。

① 鴂（mò 末）：鸥。

② 瘖（yīn 音）：这里是沙哑的意思。

③ 剋日：限定日期。剋，必，限定。

④ “汤”字后夺“内”字。

⑤ 全集本“煨”作“煨”。

《食经》:"有蒸笋鸭羹法。"

犀曰：京师之鸭条，苏州之鸭羹大致皆相类。

卤鸭

不用水用酒蒸鸭，去骨加作料食之。高要令杨公家法也。

鸭脯

用肥鸭斩大方块，用酒半斤、秋油一杯、笋、香蕈、葱花焖之，收卤起锅。

烧鸭

用雏鸭上叉烧之。冯观察家厨最精。

犀曰：京师便宜坊烧鸭得名，近日苏州、上海亦多有之。酒馆中相尚明片，盖亦风会之转移也。

挂卤鸭

塞葱鸭腹，盖闷而烧。水西门许店最精。家中不能作。有黄、黑二色，黄者更妙。

犀曰：京师便宜坊者亦佳。

干蒸鸭

杭州商人何星举家干蒸鸭：将肥鸭一只洗净，斩八块，加甜酒、秋油淹满鸭面，放磁罐中，封好，置干锅中蒸之。用文炭火，不用水。临上时，其精肉皆烂如泥。以线香二枝为度。

野鸭团

细斩野鸭胸前肉，加猪油、微芡调成团，公①鸡汤滚之，或用本鸭汤亦佳。太兴②孔亲家制之最精。

徐鸭

用大鲜鸭一只，用百花酒十二两，青盐一两二钱滚水一汤碗冲化，去渣沫，再兑③冷水七饭碗，鲜姜四厚片约重一两，同入大瓦盖钵内，将皮纸封固口；用大火笼吹④透大炭吉三元，约二文一个，外用套包一个，将火笼罩定，不可令其走气。约早点时烧⑤，至晚方好。速则恐其不透，味便不佳矣。其炭元烧透后不宜更换，瓦钵亦不宜预先开看。鸭破开时，用洁净无浆布拭干入钵。

煨麻雀

取麻雀五十只，以清酱、甜酒煨之，熟后去爪脚，单取雀胸头肉，连汤放盘中，其鲜异常。其他鸟鹊俱可类推，但鲜者一时难得。薛生白常劝人勿食人间豢养之物，以野禽味鲜，且易消化。

《礼·内则》："雏烧，注：鸟之小者，火中烧之，然后调和，若今之臛。"

---

① "公"字讹，应是"入"字。

② 太：另本作"大"。

③ 全集本作"再换"。

④ "吹"字，全集本作"烧"。

⑤ 全集本作"约早点时炖起"。

《清异录》:"腽肭脐[1]不可常得，野雀久食积功固亦峻紧，盖家常腽肭脐也。"

《谱》曰:"甘，温。壮阳，暖腰，缩小便，已崩带。但宜冬月食之。阴虚内热及孕妇忌食。其卵利经脉，调冲任，治女子血枯、崩带、疝瘕诸病。"

犀曰：此物余杭最[2]，油炸加盐食之最佳。

煨鹌鹑黄雀

鹌鹑用六合来者最佳，有现成制好者。黄雀用苏州糟[3]蜜酒煨烂，下作料，与煨麻雀同。苏州沈观察煨黄雀，并骨如泥，不知作何制法。炒鱼片亦精，其厨馔[4]合吴门推为第一。

《本草》掌禹锡曰:"鹑，虾蟆[5]所化也。"

《交州记》曰："南海有黄鱼，九月变为鹑。以盐炙食甚肥美。盖鹑则始化成，终以卵[6]，故四时皆有。 鴽[7]则田鼠化，终复为鼠，故夏有冬无。李时珍曰：鷃[8]，一名鹌，一名鸋[9]，一名鴽，一名鳸[10]。鹌与鹑两物也。形状相似，俱黑色，但无斑者为鹌也。今人总以鹌鹑名之。"

---

① 腽肭（wà nà袜纳）脐：即海狗肾，是一种温补剂。

② 此处有脱字，疑脱"多"字。

③ "糟"后夺"加"字。

④ 此有夺字，当为"其厨馔之精"。

⑤ 虾蟆：即蛤蟆。

⑥ 此有夺字，应是"终以卵生"。

⑦ 鴽（nú 如）：鸟名。即鹌。

⑧ 鷃（yàn 晏）：鸟名。

⑨ 鸋（níng 宁）：鸋鴂，鸟名。

⑩ 鳸（hù 户）：鸟名，一说即鹌。

《礼·内则》:"鹑羹,鴽醸之以蓼。注:鴽小,不可为羹,以酒蓼酿蒸煮食也。"

《清异录》:"韦巨源上烧尾食有筋头春,炙活鹑子。"

谢讽《食经》有"香翠鹑羹。"(又鹑,捕之者多论网而获,故雌雄群子同被鼎俎①,故世人文其名为族味。")

《武林旧事》有"鹌鹑餶飿儿②"。

《本草》李时珍曰:"雀小者名黄雀,八九月群飞田间。体绝肥,背有脂如披棉,性味皆同,可以炙食,作鲊甚美。"

《清异录》:"吴淑诗曰:'寒鲊叠金绵',乃黄雀脂膏。"

《谱》曰:"鹌,甘、平。清热,疗阴䘌诸疮。鹑,甘、平,和胃,消结热,利水,化湿,止疳痢,除膨胀,愈久泻。"

犀曰:黄鹤

云林鹅

《倪云林集》中载制鹅法:整鹅一只,洗净后,用盐三钱擦,其腹内塞葱一帚,填实其中,外将蜜拌酒通身满涂之。锅中一大碗酒、一大碗水蒸之,用竹箸架之,不使鹅身近水。灶内用山茅二束,缓缓烧尽为度,俟锅盖冷后,揭开锅盖,将鹅翻身,仍将锅盖封好蒸之,再用茅柴一束,烧尽为度。柴俟其自尽,不可挑拨。锅盖用棉纸糊封,逼燥裂缝以水润之。起锅③不但鹅烂如泥,汤亦鲜美。以此法制鸭,味美亦同。每茅柴一束,重一斤八两。擦盐时,串入葱椒末子④,以酒和匀。《云林集》中载食品甚多,只此一法试之颇效,余俱附合。

---

① 鼎俎:烹调用锅和割肉用的砧板。指代烹制。

② 餶飿(gǔ duō 骨朵):一种面食品。

③ 此有夺字,当是"起锅时"。

④ "串入",全集本作"搀入"。

《尔雅》:“舒雁，鹅。”郭注:“《礼记》曰：出如舒雁，今江东呼鴚①。樊光注：在野舒翼飞远者为鹅。李巡注：野曰雁，家曰鹅。”

《方言》:“雁，自关而东谓之鴚鹅；南楚之外谓之鹅，或谓之鸧②鴚。”《晋书·载记》:“符坚食鹅肉知黑白之处。”

《说文》:“鹅，鴚鹅也。徐③曰：长脰善鸣，峨首似傲，故曰鹅。”

《本草》李时珍曰：“鹅，绿眼黄喙，红掌善斗，夜鸣应更。”

《禽经》曰:“脚近臎④者能步，鹅鹜是也。一名鵱鷜⑤。

《清异录》:“韦巨源上烧尾食有八仙盘，剔鹅作八付。”

谢讽《食经》有“花折鹅糕。”(又世谓鹅为兀地奴，谓其行步蹒跚耳。)

《谱》曰:“甘，温。暖胃生津，性与葛根相似，能解铅毒，故造银粉者月必一食也。鲜美。补虚益气。味较鸡鹜为浓。动风发疮。凡有微恙者，其可尝试呼！肥嫩者佳，烧食尤美。其肫、其掌性较和平，煨食补虚，宜于病后。”

烧鹅

杭州烧鹅为北人所笑，以其生也。不如家厨自烧为妙。

---

① 鴚(gē歌)：鹅。

② 鸧(cāng仓)：鸟名。

③ 徐：指徐铉。宋学者、受命校定《说文解字》付国子监雕版，使此书得以传世。其校除纠正原书脱误外，又略有增改。

④ 臎(cuì翠)：髁骨。

⑤ 鵱鷜(lù lóu陆楼)：鹅。

《岁时杂记》："涉江州郡①皆重夏至杀鹅，为炙相遗。"

犀曰：吾杭立夏日必以此物以为节物②也。

芙蓉鸡(以下补入)

鸡肉切碎捏成长方块，以火腿丁拌入，加汤蒸之。

桶子鸡

京师便宜坊所制，味与烧鸭可称瑜亮③。闽中许崑士司马家制之最精，然名同而味不类也。

油鸡

油鸡，南京教门所制，其肥嫩者不下于桶子鸡。

㐜退蛋④

蛋之㐜而不成者，吴人谓之喜蛋。有成形者，有半成者，用酱油煮之极鲜。

糟鸭

京师酒家有之，他处所不及也。

酱鸭

冬日用肥鸭，以好酱油浸透风干，与火腿同。吴门陆稿荐酱鸭出名。然以酱为之，终不及自制者也。

---

① 涉江州郡：沿江州郡。

② 节物：应时节景物。

③ 瑜亮：即用周瑜与诸葛亮相较喻不相上下。

④ 㐜(huò化)退蛋：经孵化而未成小鸡的蛋。㐜，化育。

板鸭

南京谓之盐水鸭，宜以笋煨之。予家向日自制酱鸭、板鸭，皆非市肆所可及。

鸭舌鸭掌

鸭舌掌用鸡汤烩之鲜美，鹅掌尤佳。

鸡鹅鸭事件

今人以鸡鹅鸭之肫①、肝、心肠谓之事件，或曰四件。京师曰三件。或鸡曰鸡杂，鸭曰鸭杂。鸡四件太小，以炒食最宜；鹅鸭者用火腿煨食甚佳。以鹅为尤胜。

鸟腊

鸟腊惟冬日有之，如鹌鹑、黄雀、鸽子、野鸭、斑鸠、竹鸡之类，皆以香料制之，味俱相似。

《格物论》:“祝鸠，一名鹁鸠，一名斑鸠，一名斑隹。有斑者，无斑者，灰色者；有小者大者。春分化黄褐，候秋分化斑�。”

《清异录》:“章贡苏氏山林多鸠，宾客满座可悉餍饫②。一网数十百，咄嗟可办。其党戏之曰:‘此君家肉寄生也’。”

《本草》李时珍曰:“竹鸡一名山菌子，味美于菌。蜀人呼鸡头鹘③，南人呼泥滑滑。生江南川广，处处有之。”

---

① 鸭之肫(zhūn谆)：即鸭胃。肫，鸟胃。

② 餍饫(yàn yù厌玉)：饱食。

③ 鹘(hú胡)：即隼(sǔn笋)，一种凶猛的鸟。

水族有鳞单

鱼皆去鳞，惟有不必去□□者鳞而鱼形始全①。作水族有鳞单。

边鱼

边鱼活者，用酒、秋油蒸之，蒸好为度②；一作呆白色则肉老而味变矣。并须盖好，不可受锅盖上之水气。临起加香蕈、笋尖。或用酒煎亦佳。用酒不用水，号假鲥鱼。

边，应作鳊，又作鯾。

《玉篇》："鯾，鲂③鱼也。"《尔雅释文》："鳊字，又作鯾字"，林云："鱼也④。案鱼似鲂而小，软细而长。"

《释鱼》："鲂鲐，郭注：江东呼鲂为鳊，一名魾⑤。"

《陆玑疏》："鲂，今伊、洛、济、颍⑥鲂鱼也。广而薄肥，恬而少力，细鳞鱼之美者。辽东梁⑦特肥而厚，尤美于中国鲂，故其乡语曰：'居就梁，梁水鲂'。"

《埤雅》："魾，今之青鳊也。缩项，阔腹，鱼之美者。盖弱鱼也。其广方而厚褊⑧，故曰鲂鱼。一曰鳊鱼。鲂，方也；

---

① 此句全集本作："鱼皆去鳞，惟鲥鱼不去，我道有鳞而鱼形始全。"
② 全集本作"玉色为度"。
③ 鲂(fáng防)：鳊鱼别称。
④ 此有误，检陆德明《经典释文》，应是《字林》云："鱼也。"
⑤ 鲐：当为"魾"。魾(pí皮)：即鲂鱼。
⑥ 伊、洛、济、颍：均水名。
⑦ 梁：指梁水。所在地不详，待考。
⑧ 褊：同扁。

鳊，褊也。”

《襄阳耆旧传》：“岘山①下汉水中出鳊鱼，味极肥而美，襄阳人采捕遂以槎②断水，因谓之槎头项鳊③。”

《广州记》：“鲂鱼广而肥甜，鱼之美者也。”

《说文》：“鲂，又作鳑。”

《谱》曰：“甘，平。补胃，养脾，去风运食，功用与鲫相似。产活水中肥大者胜”。（《食物本草》曰：“谚曰：‘伊洛鲤鲂，美如牛羊。’别有火烧鳊者，其脊上有赤鬣。”）

鲫鱼

鲫鱼先要善买，择其扁身而带白色者。其肉嫩而松，熟后一提，肉即卸骨而下。黑脊浑身者，崛强槎枒，鱼中之喇子也，断不可食。照边鱼蒸法最佳。其次，煎吃亦妙。拆肉下可以作羹。通州人能煨之尾骨俱酥，号酥鱼，利小儿食；然终不如蒸食之得真味也。六合龙池出者愈大愈嫩，亦奇。蒸时用酒不用水，中小用糖④，以起其鲜，以鱼之大小酌量秋油、酒之多寡。

《玉篇》：“鲋⑤，鲼⑥鱼。”

《广雅》：“鲋，鲼也。”颜注《急就篇》：“鲋，今之鲼鱼也。亦呼为鲫。”

《本草》：“鲫似鲤，色黑，体促，腹大，脊隆。一作鲭。”

① 岘（xiàn现）山：也叫砚育山，在湖北襄阳县南。

② 槎（chá茶）：竹筏，木筏。

③ 原文作“槎头缩项鳊”。

④ 全集本作“稍稍用糖”。

⑤ 鲋（fù附）：鱼名。

⑥ 鲼（jì计）：鱼名。

《石鼓文》:“鳑①，又鲌②。”郑氏曰:“鳑，今作鲋。”

《埤雅》:“鲫鱼肉厚而美，性不食钓。”孟诜云:“是稷米所化，其腹上犹有米色。”

《山堂肆考》:“诸鱼皆属火，惟鲫鱼属土，熊氏谓之逆鳞。颜云‘冬鲫夏鳢’，盖鲫至冬而肥，味甚美也。”

《荆州记》:“荆州有美鲋，逾于洞庭温湖”。

《水经注》:“度口水有二源，一曰浊检，出好鲋。”

《酉阳杂俎》:“鲤一尺，鲫八寸，去排泥之羽。鲫圆天肉，腮后耆门。用腹腴拭刀，亦用鱼脑，皆能令脍缕不着刀。”

《清异录》:“广陵法曹③宋危造缕子脍，法用鲫鱼肉、鲤鱼子，以碧筒④或菊苗为胎骨。”

《尔雅翼》:“鲋，鲼也，今作鲫。”

《埤雅》曰:“此鱼好旅行，吹沫如星以相即，谓之鲫；以相附，谓之鲋。”

《清异录》:“谢讽《食经》有‘剪云析鱼羹’。”

《水经注》:“蕲州、广济⑤青林湖中鲫大者二尺，可止寒热。今滦河鲫以冰合之至京师，亦有数斤者，即今所谓荷包鱼也。”

《本草》苏颂曰:“黔中一种重唇石鲫鱼亦美，亦鲫类也。”

《谱》曰:“鲭，其美在脊也。甘，平。开胃，调气，生津，运食和营，息风清热，杀虫解毒，散肿愈疮，止痢止疼，消甘消痔。大而雄者胜。宜蒸煮食之。煎食则重火”。(《食物本草》:“喜偎泥，不食杂物，故补胃。冬月肉厚子多尤美”。)

---

① 鳑：同鲋。

② 鲌(bó伯)：鱼名，生淡水中。

③ 法曹：司法官署名。也称主管地方司法工作的官员为法曹。

④ 碧筒：荷叶卷为筒称碧筒。

⑤ 蕲(qí其)州、广济：在今湖北蕲春县、广济县。

犀曰：鲫鱼蒸食尤不如生爨[1]之妙，或用鸡蛋，或用香糟蒸之。惟黄河鲫鱼肥大者则以红烧为宜，西北人之佳馔也。

白鱼

白鱼肉最细，用糟鲥鱼同蒸之最佳。或冬日微腌，加酒娘糟二日亦佳。余在江中得网起活者，用酒蒸食，美不可言。糟之最佳，不可太久，久则木矣。

[《齐民要术》："作饼炙法：取好白鱼，净治，除骨取肉，琢得三升。熟猪肉肥者一升，细琢。酢五合，葱、瓜菹各二合，姜、桔皮各半合。鱼酱汁三合，看咸淡多少，盐之适口。取足作饼，如升盏大，厚五分。熟油微火煎之，色赤便熟，可食。又酿制白鱼法：白鱼长二尺，净治，勿破腹，洗之竟，破背，以盐之。取肥子鸭一头，洗净去骨，细剉。酢一升，瓜菹五合，鱼酱汁三合，姜、桔皮各一合，葱二合，豉汁一合，和，炙之令熟。合取从背，入著腹中，弗[2]之常炙鱼法，微火炙半熟，复以少苦酒杂鱼酱、豉汁更刷鱼上，便成"。]

《中华古今注》："白鱼赤尾曰魟[3]，一曰魧[4]盛，曰魧雄，又曰魧鱼子，好群浮水上者曰白萍。"

《避暑录》："太湖之白鱼冠天下，梅后十有五日，日入时鱼最盛，谓之时里白。"

《一统志》："白鱼出云南北胜州陈海，状如鲤而色白。"

《说文》："鲰[5]，白鱼也。字或作鲹。"

---

① 生爨(cuàn窜)：这里指白煮。

② 弗(chǎn产)：烧肉器。这里作动词。

③ 魟(hóng烘)：鱼名。即海鹞鱼。

④ 魧(háng航)：鱼名。

⑤ 鲰(zōu邹)：鱼名。

《玉篇》："鰇，白鱼也。"《本草》："鲚[1]鱼或作鲌鲚者，头尾向上也。"

《谱》曰："一名鲚鱼。甘，温。开胃下气，行水助脾，发痘排脓。可腌，可酢。多食发疥、动气、生痰。"(《食物本草》云："肉中有细刺。一名鲚鱼，形窄、腹扁、鳞细，头尾俱向上，夏至后皆浮水面。"传按：《广雅》"鲌，鲚也。"《说文》"鲌，海鱼名。"桂氏馥曰："此鱼无鳞，燕尾，大者长七八尺，肉不美，其子可腌藏，登莱人重之。据此，则鲚为白鱼之说未确。)

犀白：白鱼不用作料，用酒淡蒸，以姜醋赞食[2]，与蟹绝似。

季鱼

季鱼少骨，炒片最佳。炒者以片薄为贵，用秋油、酒郁后，用芡粉、蛋清掏之，加作料炒之。油用素油。

季鱼，鳜[3]鱼也。

《正字通》："鳜鱼扁形、阔腹、大口、细鳞、皮厚、肉紧，味如豚。一名水豚，又如鳜豚。"

《焦氏笔乘》："谓鳜名鲫鱼，误。盖乡语谓鳜为故计，以鳜本音桂，与鮠[4]近也。"(传按："今吴兴人读贵音与计同，故俗以鳜为季鱼，因此误也。")

《玉篇》："鳜，大口、细鳞、斑彩。"

《尔雅翼》："鳜，巨口而细鳞，鬐鬣皆圆黄，质黑章[5]，

---

① 鲚（jiāo交）：鱼名。

② 赞食：佐食。赞，辅佐。

③ 鳜(guì桂)：桂鱼。

④ 鮠(wéi围)：即鮰。

⑤ 质黑章：身体色黑，有斑纹。质：体；章：色彩。

皮厚而肉紧，特异常鱼。六月盛热时，好藏石罅[1]中，人即而取之。渔者以索贯[2]其一雄，置之罅畔，群雌来，啮曳之不舍，掣而取之，常得十数。其斑文尤鲜明者，雄也；稍晦昧者，雌也。凡牛羊之属有肚，故能嚼；鱼无肚，不嚼。鳜有肚，能嚼。”

《养鱼经》：“刘仙人刘凭常食桂鱼。今此鱼乡之人犹有桂之呼。”

《清异录》：“韦巨源家有白龙臛”(治鳜肉)。

《谱》曰：“一名鲟鱼。甘，平。益脾胃，养血，补虚劳，杀劳虫，消恶血，运饮食。肥健人。过大者能食蛇，故有毒而发病。”

犀曰：杭谓之季花鱼。以肉丝及萝卜丝整煎之均可。背上必划成棋子块，以其皮厚不易透也。

土步鱼

杭州以土步鱼为上品，而金陵人贱之，(吴人谓之棠梨鱼，亦复贱之。)目为虎头蛇。可发一笑。(与其尾大不掉，无宁虎头蛇尾也。可为此鱼解嘲。) 肉最松嫩，煮之、煎之、蒸之俱可，加腌芥作汤．作羹尤鲜。

《广雅》：“鲉[3]，鳠[4]也。”

《正字通》：“按鲉为鲋属，生溪涧中，状似吹沙[5]而短，阔口，大头，岐尾，色黄黑有斑，脊背上鬐刺螫人。”

---

① 石罅(xià下)：石头的缝隙，或石洞。

② 贯：穿。

③ 鲉(yǒu有)：土步鱼。

④ 鳠(yóu忧)：土步鱼。

⑤ 吹沙：鱼名。即鲨，土步鱼类。

《鱼经》："鲗[1]鱼有附土者曰京鱼，一曰吐鲛。"《食物本草》："曰渡父。"

《临海志》："吐鲛即杜父鱼，一名黄蚴；俗名船矴鱼，见人则以喙插入泥土中，如船矴也。"

《山堂肆考》："似吹沙而大，黑皮，细鳞如粟，无鬣。俗呼主簿鱼，盖杜父讹为主簿也。"

《临海志》："一名伏念鱼。"

《演繁露》："吴兴人名附为鲈鲤，以其质圆而长，与黑相似，而其鳞斑驳又似鲈鱼故而。俞而譬也。"

《嘉兴县志》："土附一名菜花鱼，以其出于菜花时最肥美，故名。"

《湖州府志》："鲋鱼今名土部。此鱼质沉，常附土而行，不似他鱼浮水游也，故名。"

《钱塘县志》："土鳖俗名土哺，以清明前者佳。"

《藻异》："吐哺产杭，本名土附，以其附土而生也。色黑味美。"

《雨航杂录》："吐哺，或曰食物嚼而吐之，故名。"

《本草纲目拾遗》："《纲目》载杜父鱼与土附绝不相类。"沈云将《食纂》、陈芝山《食物宜忌》都以为今之土附即杜父鱼，此乃承《山堂肆考》之误。今土附杭城甚多，不闻能刺人，核其形状、食性与杜父全不相类。

《谱》曰："俗名土附，亦曰菜花鱼。甘，温。暖胃，运食，补虚。春日甚肥，与病无忌。"

犀曰：土步以正月为最佳，其肉固鲜，而其腮旁肉结两枚如棋子大者味尤隽妙，惜未有单取此物作羹者。（吴人名荡里鱼。）

---

① 鲗（zé则）：这里是土步鱼别称。

鱼松（《清异录》：谢讽《食经》有加料盐花鱼屑，疑即今鱼松之制。）

用青鱼、鲜鱼蒸熟，将肉拆下，放油锅中灼之黄色，加盐花、葱、椒、瓜姜。冬日封瓶中，可以一月。

《河南通志》："青鱼出济源①，形似鲤而背青色。又头中骨煮拍之可以制器。"

《升庵外集》："鱼魫②，即青鱼枕骨也，可为灯罩，又作女冠。"

《雨航杂录》："青鲚③鱼冬月肥美，海错之佳者，或以为松江之鲈也。"

《宁波志》："地青鱼尾有刺甚长，逢物则拔之，毒能中人。色白，曰地白白，与魟相类。又名邵阳鱼，鼠尾鱼。"

《事物绀珠》："鲺④青色黄，腮下有横骨如锯。"《正字通》："似鲩，青色，即青鱼，俗呼为青鰡⑤，南人以作鲊。"

《尔雅注》："鲩⑥，今鲜也。似鳟而大。"

《本草》："鲩似鲤，生江湖间。胆至苦，主喉闭。"

《类篇》："作鲜鰀。"

《尔雅翼》："牂牁⑦人以桐叶饲鱼。乡人饲鲩鱼者，每春以草养之，顿能肥大，秋后食以桐叶，以封鱼腹，则不复食，亦

---

① 济源：县名，在今河南省。

② 魫(chén沉)：鱼脑骨，可作饰品。

③ 鲚（jì际）：鱼名。

④ 鲺（音shī师）：鱼名。

⑤ 鰡（liú留）：青鱼俗称。

⑥ 鲩（yuán元）：鲜鱼古称。

⑦ 牂牁(zāng kē脏柯)：古郡名，在贵州省内，以牂牁江（今名蒙江）而得名。

不复瘦，以待来春也。”

《谱》曰：“青鱼甘，平。补气，养胃，除烦懑，化湿，祛风，治脚气、脚弱。可脍，可脯，可醉。古人所谓五侯鲭即此。其头尾烹鲜极美，肠脏也肥鲜可口。而松江人呼为乌青，金华人呼为乌鲻。杭人以其善啖螺也，谓之螺蛳青。其胆腊月收取阴干，治侯痺、目障、恶疮、鱼骨鲠皆妙。”

又曰：“鲩鱼甘、温。暖胃和中。俗名草鱼，因其食草也。婺州、云间以其色青也，误以青鱼呼之。禾人名曰池鱼，尤属可笑。夫池中所蓄之鱼，岂独鲩而已哉！”（《食物本草》有青白二种，白者佳。浙湖林坪产者尤佳。）

犀曰：鱼松有二种：淡黄而细者为羊毛鱼松，色深黄而成粒者为桂花鱼松。油多火猛则为桂花，油少火慢则为羊毛。羊毛之功费于桂花也。炒鱼松须有耐心，即桂花亦不能骤致，若性急图成，鲜有不败者也。

鱼圆

用白鱼、青鱼活者破半，钉板上，用刀刮下肉，留刺在板上。将肉斩化，用豆粉猪油拌，将手搅之，放微微盐水，不用清酱，加葱、姜汁作团，成后放滚水中煮熟，撩起冷水养之，临吃入鸡汤紫菜滚。

犀曰：鱼圆一物，南人所长，北人罕能之者。或谓鱼圆作成须以荤汤养之，若入生水便起渣滓矣。

鱼片

取青鱼、季鱼片秋油郁之，加芡粉、蛋清，起油锅爆炒，用小盘盛起，加葱、椒、瓜姜。极多不过六两，太多则火气不透。

犀曰：山右庖人能以小鲫鱼为之而一刺不留，盖彼处鱼贵，他鱼不多得，鲫鱼尚贱，故习俗相传而能者遂众矣。

连鱼豆腐

用大连鱼煎熟，加豆腐，喷酱水、葱、酒滚之，俟汤色半红起锅。其头味尤美。此杭州菜也。用酱多少，须相鱼而行。

《埤雅》："鲊[①]，亦或谓之鲢也。似鲂而弱鳞，色白，北土皆呼白鲊。"

《尔雅翼》："鲩[②]食草，鳟食螺蚌，鲊乃食鲩矢[③]矣，宜其味之不美尔。"

《陆玑疏》："鲊似鲂，厚而头大，鱼之不美者，故俚语曰：'网鱼得鲊，不如啖茹'"。[④]

《华阳国志》："度水有二源，一曰清检，一曰浊检。有鱼穴，清水出鲊，浊水出鲋，常以二月八月出。"

《广雅》："鲢，鲊也。"

《山堂肆考》："青鲢曰鳙，白鲢曰鲊。"

《史记》"鰅鳙鰬魠。"注："郭璞曰：鳙似鲢而黑。"

《正字通》："鳙似鲢，大头细鳞，目旁有骨。"

《本草》云："处处江湖有之，状似鲢而黑，故俗呼黑色头鱼。其头最大，有至四五十斤者，肉味次于鲢而头甲于鲢，故曰：'鲢之美在腹，鳙之美在头。'吴越人多嗜此鱼，以为上品，每宴客，以大鱼头进。剖头取脑，洁白如腐，肥美甘美，食之益人，功等参蓍[⑤]。此鱼目旁有骨名乙，《礼记》'鱼去乙'

① 鲊（xù 序）：即鲢。

② 鲩（huǎn 缓）：又叫鲩鱼，草鱼。

③ 矢：同屎。

④ 茹：菜。

⑤ 参蓍：参即人参，名贵滋补药材。蓍（shì 是），草名。亦可入药。

即此。一名鳙鱼，李时珍曰：‘盖鱼之庸常堪供馐馔者故名’”。

《山海经》云：“鳙鱼似鲢大首，食之已疣[①]是也。”

《陆玑疏》：“鳙，幽州人谓之鸮䲼[②]，或谓之胡鳙。”

《集韵》：“或作鲆[③]。”

《谱》曰：“鲢甘，温。暖胃，补气泽肤。其腹最腴，烹鲜极美，肥大者胜。腌食亦佳。多食热中动风，发疥，痘疹、疟疾、目疾、疮家皆忌之。”（《食物本草》云：“此鱼好同类相连而行，故曰鲢；好群行相与也，故曰鲊。”传云：“鱼属，连行。”即此。）

又曰：“鳙，一名溶鱼，甘，温。其头最美，以大而色较白者良。”

犀曰：鲢与包头两种也，而随园合之殊不可解。鱼脑之妙《本草》言之矣，惜不能取以代酪，其味当必不凡。

醋搂鱼

用活青鱼切大块，油灼之，加酱、醋、酒喷之，汤多为妙，俟熟即速起锅。此物杭州西湖上五柳居最有名，而今则酱臭而鱼败矣。甚矣，宋嫂鱼羹徒有虚名，《梦梁录》不足信也。鱼不可大，大则味不入；不可小，小则刺多。

《篇海》：“以醋煮鱼为䱢，音征。”

犀曰：用鲜鱼一大块略蒸，即以滚油锅下鱼，随用芡粉、酒、醋喷之即起，以快为妙。五柳居兵燹[④]以前犹擅其长，

---

① 疣（yóu由）：疣肿，结病，即身体多长出无用的肉结。

② 鸮（xiāo消）䲼：鳙鱼别名。“䲼”字音不详。

③ 鲆：与鲊同。

④ 兵燹（xiǎn贤）：因战争而遭受的焚烧破坏。此处指太平天国战争。

何至有酱臭鱼败之事？至今日则一望荒芜，并臭败者不可得矣。庚午[1]秋试，同人宴集湖上，吴丈子英自起烹鱼，味极鲜美。今已于乙亥登贤[2]，书《旅游楚北录》。此条令人有好音之怀。

银鱼

银鱼起水时名水鲜，加鸡汤火腿汤煨之或炒食甚嫩，干者泡软，用酱水炒亦可。

《养鱼经》："银鱼其形纤细，明莹如银，太湖之人多鳙[3]以鬻焉。长者不过三寸。又曰脍残之鱼，状如银鱼而大。冬月带子者谓之鲦子鳙。"

《五杂俎》："海丰产银鱼，然须冬月上浮时为风吹成冰不能动，然后土人琢冰取之。东风至则逸矣。"

《华夷鸟兽考》："银鱼大者如指，春生梅溪中，杜子美[4]所谓天然二寸鱼是也。杜注云：又名之白小。当是今之面条鱼也。"

《山堂肆考》："银鱼身园如筋，洁白无鳞，目两点黑。"

《宁波志》："银鱼形如面条而纯白色。"

《正字通》："银鱼形如脍残，海中出者曰龙头鱼，福州一种曰水晶鱼。"

《博物志》："吴王江行食鱼脍，弃其残于水，化为此鱼。一名王余鱼。"

《谱》曰："一名脍残鱼。甘，平。养胃阴，和经脉。小者

---

① 庚午：清光绪庚午，即一八七〇年。

② 登贤：擢用贤才。

③ 鳙（sù肃）：干鱼。

④ 杜子美：即唐代大诗人杜甫。

胜。可作干。”(《食物本草》:“脍残一名银鱼，出苏浙松江。大者长四五寸，清明前有子．食之甚美。清明后子出而瘦，但可作鲊腊耳。传按：据《养鱼经》、《正字通》之说，则银鱼、脍残非一物也。”)

犀曰：今平望镇①所出最多，干者价廉而味不佳。鲜者令人可爱，干者则令人可憎。古有捧干鱼而泣者，其以此欤。

台鲞

台鲞好丑不一，出台州松门者为佳，肉软而鲜肥，生时拆之便可当作小菜，不必煮食也。用鲜肉同煨，须肉烂时放鲞，否则鲞消化不见矣。冻之即为鲞冻，绍兴人法也。

《说文》:“鲞②，藏鱼也。一曰大鱼为鲞，小鱼为鲶③。”

《玉篇》:“大曰鲊，小曰鲦。”

东坡曰:“蜀人呼苞芦。”

《内则注》：“鱐④，干鱼也。”《演繁露》:“阖闾⑤尝思海鱼而难于生致，乃令人即此地治生鱼盐渍而日干之，故名为鲞。其说如想。”

又《玉篇》、《说文》无鲞字，《唐韵》始收入。鲞即鱼身矣，其肠胃别名逐夷。

《大业拾遗记》：“吴郡献鮸鱼含肚千头，极精好，味美于石首含⑥。然石首含肚年常亦有入献者，而肉强不及 其作

① 平望镇：地名。在江苏吴江县西南四十五里运河西岸。

② 鲞（zhǎ鲊）：鱼作鲞使鱼不朽坏。

③ 鲶（qín琴）：小的干鱼。

④ 鱐（sù 肃）：干鱼。同鳙。

⑤ 阖闾：春秋末年吴国国君。名光。

⑥ 此有夺字，应为“石首含肚”。

之法：取鲵鱼长二尺许，去鳞洗净，停二日待鱼腹胀起方从口抽出肠，出腮，留目，满腹纳盐竟，即以末盐封周遍厚数寸，经宿乃以水洗净，日则曝，夜则收还，安平板上，又以板置石压之，明日又晒，夜还压，如此五六日，干即纳干磁瓮，封口；经二十日出之，其皮色光赤如黄油，肉则如糗[1]，又如沙基之苏者，微咸而有味。”

《谱》曰：“石首鱼腌而腊之为白鲞，性即平和，与病无忌，且能消瓜成水，愈腹胀泄痢。以之煨肉，味甚美。太平所产中伏时一日晒成、尾弯色亮味淡而香者最良，名松门台鲞。密收勿受风湿可以久藏。煮食开胃、醒脾、补虚、活血，为病人、产后食养之珍。”按古人以干鱼为鲍鱼，《礼记》谓之“薨[2]，诸鱼皆可为之。”《内经》“治血枯用之。”后人聚讼纷纷，迄无定指。愚谓台鲞虽生嚼不醒[3]，性兼通补，入药宜用此为之。（《食物本草》：“鲍鱼，今之干鱼也。鱼之可包者，即今之白鲞也。”）

犀曰：余性不食鲞，故鲞之美恶无从辨焉。

糟鲞

冬日用大鲤鱼腌而干之，入酒糟，置坛中封口，夏日食之。不可用烧酒作泡，用烧酒者不无辣味。

《博物志》载此法，其曰赤秋米饭者，今之酒糟也。

《谱》曰：“鲊以盐糁酝酿而成，俗所谓糟鱼，醉鲞是也。惟青鱼为最美，补胃醒脾，温营化食。但既经糟醉皆能发疥动风，诸病人皆忌。”

犀曰：此虽名鲞，而与盐腌一类迥异，故予亦东于就之。

---

① 糗（qiǔ 求上声）：干饭。

② 薨（kǎo考）：干鱼。

③ 醒：疑为腥字。

虾子勒鲞

夏日选白净带子勒鲞，放水中一日，泡去盐味，太阳晒干，用油煎一面黄取起，以一面未黄者铺上虾子放盘中加白糖蒸之，以一柱香为度。三伏日食之绝佳。

《大业拾遗记》："吴郡献海虾子三十挺，长一尺，阔一尺，厚一寸许，甚精美。作之法：取海白虾有子者，每三五斗置密竹篮中，于大盆内以水淋洗，虾子在虾腹下赤如覆盆子①，随水从篮自下，通计虾一石可得子五升。从盆内滤出，缝布作小袋子如径半竹大，长二尺，以虾子满之，急系，随袋多少以末盐封之，周厚数寸，经一日夜，日出晒，夜则平板压之平，旦又出晒，又如前压十日；干则拆破袋出虾子，挺色如赤琉璃，光彻而肥美，胜于鲻鱼数倍。"

鱼脯

活青鱼去头尾，斩小方块，盐腌透风干，入锅油煎，加作料收卤，再炒芝麻滚拌起锅。苏州法也。

犀曰：杭法不腌不风，用酱油、酒炙透加作料，亦能经久。

家常煎鱼

家常煎鱼须要耐性，将鲜鱼洗净切块，盐腌压扁，入油中两面煎黄，多加酒、秋油，文火慢慢滚之，然后收汤作卤，使作料之味全入鱼中。第此法指鱼之不活者言，如活者，又以速起锅为妙。

犀曰：或切小方块用豆豉炒之，亦家常法也。

黄姑鱼

徽州出小鱼，长二三寸，晒干寄来；加酒，剥皮，放饭

---

① 覆盆子：一种中药草名。

锅上蒸而食之，味最鲜，号黄姑鱼。

《正字通》："黄鲴鱼状如白鱼，长不近尺，阔不逾寸，扁身细鳞，肠腹多脂。南人伪名为黄姑，北人伪名黄骨鱼。"《本草》："生江湖中小鱼也。状如白鱼而头尾不昂，可作鲊菹，煎炙甚美。"

鲤鱼（以下补入）

鲤鱼为鱼中巨擘[①]，山陕濒河处最佳。愈大愈妙，腹际垂腴如猪脂，而肉亦肥嫩。用油煎之，酒、酱、葱、椒起锅，妙不可言。南人嗤晋人不善食鱼，而不知河中之鲤非南人所能梦见也。特其价太昂，一尾须直数千，民家诚未易致耳。

《尔雅·释鱼》："鲤鳣，舍人[②]曰：鲤一名鳣。郭注：鲤，今赤鲤鱼；鳣，大鱼。今江东呼为黄鱼。桂氏馥曰：舍人与《说文》合，郭以为二鱼。其说云先儒及《毛诗训传》皆谓此鱼有二名。今此鱼种类形状有殊，无缘强合之为一物。"

《诗》："鱼丽于罶鰋鲤"，释文：文[③]毛及前儒皆以鲇释鰋，鳢为鲩，鳣为鲤，惟郭注《尔雅》是六鱼之名，今目验毛解与世不协，或恐古今名异逐世移耳。馥谓此说最为平慎，《毛传》、《说文》、舍人、孙炎[④]并同，未可据今而疑古也。鲤本鳣属，今之鲤鱼谓之赤鲤，犹鲟本大鱼，今之鲟鱼谓之蛇鲟，皆冒大鱼之名。段玉裁曰："《周颂》有鳣，有鲔、鲦、鲿、鰋、鲤，并言似非一物，而笺云：鳣，大鲤也。然则凡鲤曰鲤，大鲤

① 巨擘（bò簸）：大拇指。意为鱼中最好者

② 舍人：即汉犍为文学，又称犍为舍人，曾注《尔雅》。

③ "文"字衍。毛，指毛亨，汉鲁人，作《毛诗古训传》。鲇（音nián年）。鰋（音yǎn眼）：鱼名。

④ 孙炎：三国魏人，字叔然，受学郑玄之门，称东州大儒。曾注《毛诗》、《礼记》、《春秋三传》、《国语》、《尔雅》等书。

曰鳣。扰小鲔曰鮥，大鲔曰鲔。谓鳣与鲤、鲔与鮥不必同形，而要各为类也。许意当亦如是。”段氏又曰：“他家说鳣鲔同类，而又长鼻短鼻、肉黄肉白之分。”《尔雅》毛、郑、许则短鼻长鼻、肉黄肉白者统以鲔鮥包之，而惟三十六鳞之鱼谓之鲤，亦谓之鳣。古人多云鳣、鲔出巩穴，渡龙门为龙，今俗语云，“鲤鱼跳龙门”，盖牵合非一日矣。

《说文》：“鲉[1]，鱼名。一名鲤，一名鳒[2]。”

《玉篇》：“鲉，大青鱼，鳒鲉也”。桂氏馥曰：“一名鲤者，所谓青鲤也。”

《古今注》“兖州人谓青鲤为青马，此是三十六鳞之鲤。”

段氏曰：“一名旧当作一曰，此一名鲤耳，非三十六鳞之鲤也”。《类篇》曰：“鳒鱼大而青，是为一物也。”

《广韵》云：“比目鱼因鸟有鹣，皮傅[3]耳。”

《毛诗陆疏广要》云：“鳣之非鲤，犹鳀之非鲇也。舍人、孙炎误人深矣。郭、孔、陆、罗[4]诸家驳之甚当，何毛公亦云鳣鲤也？”

《埤雅》：“鲤，今之赪[5]鲤也。一名鳣鲤，脊中鳞一道，每鳞上[6]小黑点文，大小皆三十六鳞，鱼之贵者”。

《谱》曰：“甘，温。下气，功专行水。通乳，利小便，涤饮，止咳嗽，治妊娠子肿，傅[7]痈肿骨疽。可鲜可脯。多食

---

① 鲉（yóu尤）：鱼名。

② 鳒（jiān兼）：鱼名。

③ 傅：通附。这里是说比目鱼如鹣鸟比翼而飞。

④ 郭、孔、陆、罗：指晋郭璞、唐孔颖达、陆德明、宋罗愿。

⑤ 赪（chēng称）：红色。

⑥ “鳞上”后夺“有”字。

⑦ 傅：应为“敷”。

热中，热则生风，变生诸病。盖诸鱼在水，无一息之停，发风动疾，不独鲤也。以鲤脊上有两筋，故能神变而飞越江湖，为诸鱼之长。品虽拔萃，性不益人。杭俗以为圣子之讳，相戒勿食，最通。其两筋及黑血皆有毒。天行病后及有宿症者均忌。醉者尤甚。曩余游婺，见烹此者必先抽去其筋，而他处不知也，甚以醉鲤为病人珍味，岂不误人！"（《食物本草》：鲤鱼之鳞有十字文理，故名鲤。虽困死，鳞不反白。其鳞无大小皆三十六片，每鳞有小黑点。诸鱼中惟此最佳，故为食品上味。御膳八珍中亦列鲤尾。但此鱼脊上两筋及黑血有毒，不可食。）

犀曰：杭俗祀文昌神①，用活鲤鱼一尾、白公鸡一只、肉一方。祀毕，鸡、鱼皆放生，并戒不得食鲤，余家亦然。比至北方，鲤为常馔，不可复戒，而祀亦遂废。继思，文昌与我本无与也，开戒废祀神其与我何？尤若南方之鲤肉极粗劣，则戒之何害焉？

黑鱼

黑鱼肉最嫩，穿汤极佳，即以麻酱油拌食亦可。其头愈风疾。俗传以其头戴斗②，故拜斗者③戒之。

《诗》鱼丽鲂鳢，传云："鳢，鲖也。"

《御览》引陆玑疏："《尔雅》曰：'鳢，鲖也'。许慎以为鲤鱼，玑以为似鲤，颊狭而厚，字或通作蠡。"

《本草》："蠡鱼一名鲖鱼，生九江池泽。"陶云："今皆作

① 文昌神：即梓潼帝君，道教神名，玉帝命梓潼掌文昌府及人间功名，禄事。

② 戴斗：指鱼头上有七个孔如北斗七星。斗，指北斗星。

③ 拜斗者：信奉道教的人。拜斗，道家礼拜北斗星的仪式。

鳢字，旧言是公蛎蛇所化。然亦有相生者，至难死，犹有蛇性。戴侗[①]：'鳢鱼之挚者鳞黑斑[②]首左右各有窍如七星。雌雄相随将子，啖食众鱼。'《埤雅》：诸鱼中惟此鱼胆甘可食。有舌，鳞细有花文，一名文鱼。与蛇通气。其首戴星，夜则北向，盖北方之鱼也。"（以上桂氏《说文》。）

《本草经》："蠡鱼，一名鲖鱼。"陆德明所据作蠡。

《释鱼》：　鳢，郭云鲖也。此由改鳢为蠡之故。若《释文》云鳢又作蠡，　则浅人所改耳。《毛诗传》曰："鳢，鲖也。"《正义》云："诸本　或作鳢鲩。"作鲩则与舍人《尔雅》不异。按作鲩不误，浅人认鳢为鱶，故改鲩为鲖也。蠡即鱶，鱶与鳢异物异字。陶通明说《本草》云，蠡今皆作鳢字，此郭误注《尔雅》之由也。许以鳠、鲑、鳢、鲧为一鱼，鱶、鲖为一鱼。鱶即今所谓乌鱼，或曰乌鲤，头有七星之鱼也。《尔雅》鲤、鳣为一，　鲇为一，鳢、鲩为一。古说本不误，而郭氏妄疑之。鳢、鲩又非下文之鲣、鲖、鲵也，而郭氏妄合之。（以上段氏《说文》。）

《尔雅释》："鲣，大者鲖，小者鲵。"

《谱》曰："甘，寒。行水，化湿，祛风，稀痘，愈下大腹水肿，通肠，疗痔。主妊娠有水肤浮。病后可食之。道家以为水厌。"

鲈鱼

鲈鱼似鳜而味美。相传松江之四腮者最佳，而其实亦不

① 戴侗：宋人，字仲达，淳祐进士。撰有《六书故》、《易书四家说》等。

② "斑"字讹，原书作"驳"。意思是混杂不纯。

尽然。或煎，或作汤均可。有腌为干者，殊煞风景。

《正字通》:“鲈，巨口细鳞似鳜，长数寸，有四腮，俗呼四腮鱼。以七八月出吴江，松江尤盛。天下之鲈皆两腮，惟松江四腮。”《谈苑》：“松江长桥南所出者四腮，桥北近昆山吴江入海所出皆三腮。”《京口录》：“鲈有二种：曰脆鲈，曰烂鲈。”《六书故》：“海鲈大者四五尺，其肉毳①者尤美。”《华夷鸟兽考》:“有江鲈差小而两腮,味淡;有塘鲈虽巨而不脆。”

《升庵外集》:“吴人制鲈鱼鲊子腊，风味甚美，所谓金齑玉脍②也。鲈鱼肉甚白，杂以香葇③花叶，紫绿相间，以回回豆子、一息泥、香杏腻粉坋之，实珍品也。鲼子鱼腊亦然。回回豆子细如榛子，肉味甚美；一息泥如地椒，回回香料也；香杏腻名八丹杏仁，元人《饮膳正要》多用此者。”

《六书故》作鲈,“海鲈，大者四、五尺,其肉毳者尤美”。

《谱》曰;“甘,温,微毒。开胃安胎,补肾舒肝。可脯可鲊。多食发疮患癖。其肝尤毒，剥人面皮。中其毒者芦根解之。”

犀曰：随园作《食单》,而鲈鱼、莼菜并所遗忘，是以久寓仓山不复念西湖风月也欤。或谓四腮之鲈亦不仅松江有之，而松江独得其名耳。

白鲦④鱼

白鲦鱼长不过数寸，鱼中之贱品也。或以油灼透，加葱椒起锅，燥食之，以松脆为佳。

---

① 毳（cuì 萃）：身体表面的细毛。

② 金齑（jī 机）玉脍：又作金虀玉鲙，食品名。吴中以鱼作脍，菰菜为羹，鱼白如玉，菜黄若金，因称之。

③ 香葇：即薷。俗名蜜蜂草。可充蔬食，茎叶香气浓烈，可入药。

④ 鲦：音tiáo条。

《广雅》:“鲨与鲉同,云鲴、鲉[①]小鱼。”《广雅》:“鲊,鲨也。”《尔雅》:“鲴,黑鲻[②]。郭注:即白鲨鱼,江东呼为鲴。”《尔雅翼》:“鲨,白鲦也。其形纤长而白,今人谓之为参[③]。”《埤雅》:“江汉之间谓之鲹[④]。”《本草》:“鲨,注云:长数寸,状如柳叶,今俗呼鲨鲦。”《荀子》:“鲨钵者,浮阳之鱼也。杨倞[⑤]:鲨钵,鱼名,谓此鱼好浮于水面就阳也。”《诗》“鲦鲿[⑥],笺云:鲦,白鲦也。”《本草》:“状如柳叶,鳞细而整,洁白可爱,性好群游。”《说文》:“鳟,赤目鱼也。”《尔雅》:“鮅鳟,郭注:似鲆子,赤眼。孙炎云:鳟好独行。”《尔雅翼》:“鳟鱼,目中赤色横贯瞳,鱼之美者,今谓之赤眼鳟。食螺蚌,喜独行。极难取,见网辄遁。”《诗》“鳟鲂,毛传云:鳟,大鱼也。”《御览》引陆疏云:“鳟似鲆鱼而鳞细于鲆,赤眼多细文。”牟氏《毛诗名物考》[⑦]:“鳟即鲦之雄者也。形如鲦无异。身有花斑,红绿相间,灿烂可爱。目中凝红如血滴,故曰赤目。游常先鲦,故曰尊也。鲆鱼亦赤目,其形浑圆与鳟别。”(今有鱼目贯赤,文如鲦者,亦但以鲦呼之,无别也。)

《谱》曰:“鲦鱼甘,温。暖胃,助火,发疮,诸病人勿食。”

又曰:“鳟鱼甘,温。补胃,暖中,多食动风生热。”(《食物本草》云:“此鱼与鲢性相反。好独行,盖妄自尊大而必踽

---

① 鲴、鲉:鲴(qiú囚):乌贼。鲉(yóu由):小鱼。

② 鲻:音zī资。

③ 此有夺字,应为“参鱼”。

④ 鲹(cān参):白鲦又称。

⑤ 杨倞(liàng亮):唐人,曾注《荀子》。

⑥ 鲿(cháng常):鱼名。

⑦ 牟氏:清人,牟应震,著《毛诗名物考》。

踽①独行者，故名。”)

鳑皮

小鳑皮用酒、酱、葱姜、辣椒烩之使酥，颇可下酒，乡居之常饵也。

刘绩《霏雪录》：“鼢鼠化鱊，鱊化鼢鼠。一名鳑魮鱼，世传是栉所化。”《本草》李时珍曰：“鱊鱼，即《尔雅》所谓鳜鯞，郭璞所谓妾鱼，婢鱼，崔豹②所谓青衣鱼，世俗所谓鳑魮鲫也。似鲫而小，且薄黑而扬赤。其形以三为率，一前二后，若婢妾然，故名。”《尔雅》：“鱊、鮬、鳜鯞，郭注：小鱼也。似鲋子而黑，俗呼为鱼婢，江东呼为妾鱼。”《居易录》：“白妾鱼，一名婢妾鱼。脸如芙蕖③，肤如凝脂，有然肉结，长四尺五寸(“尺”字疑衍)，脐下有带，白光映人。作脍香脆，水陆无方者。”段氏曰：“鳜鯞，罗端良以今彭皮当之。玉裁按：鯞同婦、鱊、鳜音近，鮬、鯞音近，鳜婦当即今俗名鬼婆子是也，非别有细鱼。”

《本草》李时珍曰：“鱊鯞，小鱼也。”按段公路《北户录》云，广之恩州出鹅毛脡，用盐藏之，其细如毛，其味绝美。郭义恭所谓武阳小鱼大如针，一斤千头，蜀人以为酱者也。又《一统志》云：“广东阳山县④出之，即鱊鱼儿也。然今兴国州诸处亦有之，彼人呼为春鱼。云春月自岩穴中随水流出，状似初化鱼苗，土人收取曝干为脡，以充苞苴，食以姜醋，味同虾米。或云，即鳣鱼苗也。”

---

① 踽踽（jǔ举）：形容独自走路孤零的样子。

② 崔豹：晋人，字正能，惠帝时官至太傅。有《古今注》。

③ 芙蕖：荷花的别名。

④ 阳山县：查《本草纲目》为“阳江县”。

犀曰：李时珍之言鲱则以《尔雅》鳜歸当之，而于鱊鱼下又引《尔雅》鱊歸云云。推其意盖以鳜歸为一种，鱊歸又为一种。然《尔雅》鳜与鲚连，鱊以歸连，非皆作歸也。且邢疏[1]亦未训为二物。未详所据。

嘉鯕鱼

外祖吴尚书《花宜馆诗》有食嘉鯕作诗，其序云“宋荔裳咏佳季鱼诗序云，鲋，海中之鲫也。巨口大眼，鱼之美无逾此者，土人呼为佳季，不知何指。其来以三月上旬，谚云‘椿芽一寸，佳季一阵’云云。案宋庞元英《文昌杂录》云：“登州有嘉鯕鱼，皮厚于羊，味胜鲈鳜，至春乃盛，他处则无。”余昔官京师尝食此鱼。盖自津门来，俗呼海鲫鱼。今登莱间尤多，形与味，与其至之时与庞宋说皆合。其字当据庞书作嘉鯕。今志书作鲫鯕，而检字书无鲫字。

《广韵》：“鈇鯕[2]，鱼名。出东莱者，今三四月极多。大头丰脊，色微红，莱人谓之夹鯕或曰嘉鯕。”《说文》：“鈇鯕鱼出东莱。”《玉篇》：“鯕，鈇鯕。”

开河鱼

冬初河水，鱼在冰中不食不动，至来春冰开取之，极肥美，其封河时所取则味稍逊。山西保德州最多，每岁州牧以馈上官及饷同僚，有常例焉。

鱼生

---

① 邢疏：即指《尔雅》邢昺疏。邢昺，宋人，字叔明。与杜镐、孙奭等校定《三礼》、《三传》、《孝经》、《尔雅》等义疏。

② 鈇（fū夫）鯕：嘉鯕鱼别称。

杭法生切鱼片，宜薄，用盐花、麻油、葱姜拌之，生食最佳。否卖与醋鱼相连，则谓之带柄，市语也。近日京师亦有仿为者，惟吴人不食者多。

《本草纲目》："凡鱼之鲜活者，薄切洗净血沃，以蒜齑姜醋食之。"

鱼子

鱼子味鲜，以鲫鱼为上。用葱花炒之绝佳，京师谓之万鱼。

《国语》："鱼禁鲲鲕[1]，韦注：鲲，鱼子；鲕，未成鱼也。"《古今注》："曰鲺[2]，又曰鮇[3]。"《续传物志》："鱼子合猪腰食之杀人。"《正字通》"曰鮇鲵[4]。"《清异录》："韦巨源家有金粟平𫗦。"（鱼子）

鱼肠

青鱼大者取其肠胃肝肺之属，加豆腐烩作羹，绝佳，谓之青鱼肠。吴人不用豆腐，以火腿、冬笋烩之，或炒之，谓之卷菜。或以鲟鱼、鲢鱼代之，即不能及。惟胆不可破，破胆则满碗皆苦矣。

《类篇》："杭越[5]之间谓鱼肠为鲴。"《齐民要求》造鱁鮧法："取石首、鲨鱼、鲻鱼三种肠合之。"《集韵》："鱁鮧，盐藏鱼肠也。"

鱼脑羹

取青鱼或包头鱼头中肉及脑，用鸡汤、火腿、冬笋作羹绝妙。惟鱼肉要拆得细，理得净，不杂一丝腥秽才好。

---

① 鲲(kūn昆)：这里指鱼子。鲕（ér 而）：这里指鱼秧。

② 鲺（shéng绳）：鱼子未成者。

③ 鮇（mǐ米）：鱼子。

④ 鲵：音不详。

⑤ 越：当指古越国地。在浙江杭县以南，东至海。

水族无鳞单

鱼无鳞者，其腥加倍，须加意烹饪，以姜桂胜之。作水族无鳞单。

汤鳗

汤鳗最忌出骨。因此物性本腥重，不可过于摆弄①，失其天真，犹鲥鱼之不可去鳞也。清煨者，以河鳗一条，洗去滑涎，斩寸为段，入磁罐中，用酒水煨烂，下秋油起锅，加冬腌新芥菜作汤，重用葱姜之类，以杀其腥。常熟顾比部家用芡粉山药干煨，亦妙。或加作料，直置盘中蒸之，不用水。家致华分司蒸鳗最佳。秋油、酒四六兑，务使汤浮于本身。起笼时尤要恰好，迟则皮皱味失。

《广雅》："鳗，鯠②鱼也。"《集韵》："鯠鳗，鯠鱼也。"鯠，《字林》作鱼桼③。《玉篇》："鲡④鱼似蛇，无鳞甲，其气辟蠹⑤虫也。"《广雅》："鲡，鲖⑥也。"《类篇》："鲡，小鲖也。"

《本草》："鳗，鲡鱼。"陶隐居云："能缘树，能藤花，形似

① "弄"，嘉庆年间刻随园藏版本（下称嘉庆本）作"布"。

② 鯠（lái 来）：鳗鱼别称。

③ 鱼桼（qī 漆）：鳗鱼别称。

④ 鲡（lí 离）：鳗鱼别称。

⑤ 蠹（dù 度）：蛀蚀器物的虫子。

⑥ 鲖（tóng 同）：鳗鱼别称。

鳝[1]。”《正字通》：“孟诜曰：‘歙州[2]溪中，一种背有五色文，头似蝮蛇，入药’。今曰白鳝，别于黄鳝也。一名蛇鱼。”

《埤雅》：“有雄无雌，以形漫于鳢鱼，而生子皆附鳢之鬣鬐[3]而生，故谓之鳗鲡也。一曰：鲇[4]亦产鳗。盖其乳[5]三分之二为鲇，一为鳗也。”

《正字通》：“干者，风鳗。”

《谱》曰：“甘，温。补虚损，杀劳虫，疗疬疡、瘘疮，祛风湿。湖池产者胜，肥大者佳。蒸食颇益人，亦可和面。苗亦甚美，名曰鳗线。然其形似蛇，故功用相近，多食助热发病。孕妇及时病忌之。且其性善钻，能入死人、死畜腹中，啖其膏血。不但水行昂首，白点黑斑，四目无腮，尾扁过大者，始为毒物也。尊生者慎之。产海中者，形大性同，名狗头鳗。多腌为腊，疮痔家宜食之，余病并忌。”

犀曰：山西无鳗，惟襄陵[6]县有之。每一条价值数金，大官供帐多用此品。其致远[7]者，则以竹筒一个，置鳗一条，以麻油浸之，封固筒口，驿卒[8]背之，星夜驰送。往往一席所需，有至数十金者，为上官者不可不知。外祖吴尚书自滇南告归，侨居西安，复徙太原，过襄陵境，邑令具馔，有馒食而美，客有赞赏者。他日，外祖谓予与诸表弟曰：“凡沿途

---

① 鳝（shàn善）：亦称黄鳝。

② 歙（shè涉）州：治今安徽歙县。

③ 鬣鬐（liè qí猎其）：鬣，鱼颔旁小鬐。鬐即鱼脊上者。

④ 鲇（nián年）：即鲶鱼。

⑤ “乳”下脱一“子”字。乳子即鱼籽。

⑥ 襄陵县：在山西省西南部，1954年与汾城县合并为襄汾县。

⑦ 致远：带着它赶远路。

⑧ 驿卒：在驿站听差的役卒。

供应，好者不可赞，劣者不可批。盖州县家人环伺户外，我辈席上一言，伊等即传至下站，承望风旨，弊不胜言。汝曹他日若食人供帐，当以闷吃为法。”今则言犹在耳，墓木拱[1]。因谨志之。

红煨鳗

鳗鱼用酒水煨烂，加甜酱[2]秋油入锅，收汤煨干，加茴香、大料起锅。有三病宜戒者：一、皮有皱纹，皮便不酥。一、肉散碗中，箸夹不起。一、早下盐豉，入口不化。扬州朱分司家制之最精。大抵红煨者，以干为贵，使卤味收入鳗肉中。

犀曰：鳗必先蒸熟，然后下锅，加作料，则病[3]可免，红煨者尤宜用猪油蒜头。

炸鳗

择鳗鱼大者，去首尾，寸断之。先用麻油炸熟取起，另将鲜蒿菜嫩尖入锅中，仍用原油炒透，即以鳗鱼平铺菜上，加作料煨一炷香。蒿菜分量较鱼减半。

犀曰：鳗、鳝、鳖三者，俗谓之无鳞鱼。不食者尤甚多，以为食之罪过。不知鱼之无鳞有鳞，于人何与？吾恐戒此三物者，其人若至森罗殿上，必被有鳞鱼呼冤索命也。

生炒甲鱼

将甲鱼去骨，用麻油炮炒之，加秋油一杯、鸡汁一杯。

① 墓木拱：墓上长出的树两手合围粗。指人死多年。

② “酱”下脱一“代”字。

③ 病：指红煨鳗中的三种毛病。

此真定魏太守家法也。

《古今注》:"鳖,一名河伯[1]从事,一名河伯使者。"《华夷鸟兽考》:"一名神守。"《博物志》:"鳖脽[2]数食可长发。"《鞅山录》:"煮鳖以蚊。"《事物原始》:"一名甲鱼。隔津而望卵。"王十朋[3]赋云"跛足从事。"《事物绀珠》:"名黑龙衣。"《溪蛮丛笑》:"沙鳖,如马蹄者佳。"《易注》:"九肋者胜。"《清异录》:"韦巨源家有偏地锦装鳖。(羊脂鸭卵脂副。)谢讽《食经》有金丸玉菜臛鳖。"

《谱》曰:"一名团鱼。甘,平。滋肝肾之阴,清虚劳之热。主脱肛、崩带、瘰疬、症瘕。以湖池所产,背黑而光泽、重约斤许者良。宜蒸煮食之,或但饮其汁则益人。多食滞脾,且鳖之阳,聚于上甲,久嗜令人患发背。孕妇及中虚、寒湿、内盛、时邪未净者,切忌之。又忌与苋同食。回回不食鲜鳖,谓之无鳞鱼。凡鳖之三足者,赤腹者,赤足者,独目者,头足不缩者,其目四陷者,腹下有王字、卜字文者,过大者,在山上者,有蛇文者,并有毒杀人。或云:薄荷煮鳖亦害人。其壳入药,亦不可作丸散服。"

酱炒甲鱼

将甲鱼煮半熟,去骨,起油锅炮炒,加酱、水、葱、椒,收汤成卤,然后起锅。此杭州法也。

〔《齐氏要术》:"作鳖臛法:鳖且完全煮,去甲藏。羊肉一斤,葱三升,豉五合,粳米半合,姜五两,木兰一寸,酒

---

① 河伯:传说之河神。

② 鳖脽(huò霍):甲鱼羹。

③ 王十朋(1112—1171):南宋温州乐清人。绍兴27年状元。官至龙图阁学士。著有《梅溪集》。

二升，煮鳖。盐、苦酒，口调其味也。”〕

带骨甲鱼

要一个半斤重者，斩四块，加脂油二两，起油锅煎两面黄，加水、秋油、酒煨，先武火后文火，至八分熟加蒜，起锅用葱、姜、糖。甲鱼宜小不宜大，俗号童子甲鱼①。

犀曰：童子甲鱼，即金钱鳖也。鳖当三四月曰樱桃鳖，最佳。次则苋菜鳖。至六月为蚊子鳖，则风斯下矣②。

青盐甲鱼

斩四块，起油锅炮透，每甲鱼一斤，用酒四两、大茴香三钱、盐一钱半，煨至半好，下脂油二两。切小豆③块。再煨，加蒜头、加笋尖。起时，用葱、椒，或用秋油，则不用盐。此苏州唐静涵家法。甲鱼大则老，小则腥，须买其中样者。

汤煨甲鱼

将甲鱼白煮，去骨拆碎，用鸡汤、秋油、酒煨。汤二碗收至一碗，起锅用葱、椒、姜末掺之。吴竹屿家制之最佳。微用芡才得汤腻。

全壳甲鱼

山东杨参将家制甲鱼，去首尾，取肉及裙，加作料煨好，仍以原壳覆好④。每宴客，一客之前以小盘献一甲鱼，见者

① “鱼”下脱“才嫩”二字。“甲”或作“脚”字。

② 风斯下矣：指风味低下。

③ 豆：当为“骰”(tóu投）字。

④ 好：或作“之”字。

悚然，犹虑其动。惜未传其法。

犀曰：杭俗婚筵禁用甲鱼，以形似龟[①]也。苏俗多用之，则以号为圆菜也。各圆其说，均有义。有富人下乡探亲，其亲预知其来，煮肉伺之，既而愆期[②]，越数日始至，而肉已生蛆矣。咄嗟不及另办，即以蛆肉进富人，食而美。见肉中蠕蠕[③]者不知其为蛆也。问此何名，主人惭不能答，但曰："笑话！笑话！"富人归，命庖人觅"笑话"不得，乃大怒。命驾携庖人，下乡将往询焉。忽于路见死鳖，蛆满其腹，则大喜，下舆指示庖人曰："此非一肚皮笑话乎！"此虽为善笑话者言，然亦可见为富人者，往往不知美恶有如是也。

鳝丝羹

鳝丝[④]煮半熟，划丝去骨、加酒、秋油煨之，微用芡粉，用真金菜（当即金针菜）、冬瓜、长葱为羹。南京厨者，辄制鳝为炭，殊不可解。（鳝丝，以生划为佳，煮熟何为？岂其太忍耶！）

《玉篇》："䱇[⑤]鱼似蛇，又作鱓。"《类篇》："蛇鱓，黄质黑文。"《尔雅翼》："鱓，似蛇，无鳞，体有涎沫，夏月于浅水作窟。"

《本草图经》："鱓似鳗鲡[⑥]，而细长亦似蛇，而无鳞，有青、黄二色，生水岸泥窟中。"《异苑》："死人血所化。"

《后汉书·杨震传》："有冠雀衔三鳣鱼，飞集讲堂前，都

① 龟：乌龟。
② 愆（qiān牵）期：过期。
③ 蠕（rú如）：虫爬行貌。
④ 丝：这里为"鱼"字之误。
⑤ 䱇（shàn善）：同鱓又同鳝。即黄鳝。
⑥ 鲡（lí梨）：鳘。鲥鱼别名。

讲取鱼进曰：'蛇鳣者，卿大夫之服象也[①]。'注：《续汉书》、谢承《书》[②]皆作鳝，则鳣、鳝古字通也。"

《物类相感志》："陶弘景曰：芹根变。"《山堂肆考》："鳝，头昂起寸许者，不可食，名昂头鳝。"

《清异录》："京洛白鳝极佳，烹治，四方罕有得法者。周朝寺人[③]杨承禄造脱骨，独为魁冠，禁中[④]时亦宣索承禄进之。文其名曰：软钉雪龙。"（今北人称鳗为白鳝，鳝为黄鳝。《清异录》所载不审为鳗为鳝，姑俟考。）

《颜氏家训》："江陵刘氏以卖鳝羹为业。"

《谱》曰："甘，热。补虚助力，善去风寒、湿痹，通血脉，利筋骨。治产后虚羸，愈臁疮、痔、瘘。肥大腹黄者胜，宜与猪脂同煨。多食动风发疥，患霍乱损人。时病前后、疟、疸、胀满诸病均大忌。黑者有毒。更有蛇变者，项下有白点、夜以火照之，则通身浮水上，或过大者，皆有毒，不可不慎也。"

犀曰：鳝宜食背，非鲥鱼之食肚、甲鱼之食裙比也。除段鳝外，自当以纯背为佳。

炒鳝丝

拆鳝丝，炒之略焦，如炒肉丝之法[⑤]，不可用水。

犀曰：吴人作鳝，必先灼枯，再炒或烩，恶劣极矣。若

① 冠雀衔三鳣鱼：冠雀，鸟，即鹳鸟，鳣（shàn善）：通鳝，黄鳝。鳣亦作鳝，讲堂，讲学之所。都讲，主讲之人。服象，衣服上的饰纹。

② 《续汉书》：西晋司马彪撰，记东汉历史。谢承《书》：指谢承撰《后汉书》。

③ 寺人：官名。古代宫中供使令的小臣。后世称宦官为寺人。

④ 禁中：宫中。

⑤ "炒肉丝"，嘉庆本作"炒肉鸡"恐误。

吾杭之素面店，卖者惟青葱段、姜片、胡椒三者，而味之鲜洁，逾于寻常。惜乱后无继其业者。近日杜子桥小面肆中，以划丝擅长，旋亦闲歇。清江有全鳝法[①]可与全羊[②]相匹。

段鳝

切鳝以寸为段，照煨鳗法煨之。或先用油炙，使坚，再以冬瓜、香蕈、鲜笋作配，微用酱水，重用姜汁。

周处《风土记》："阳羡[③]俗，五月以盐蒸鲴鱼食。凡鲴鱼，夏出冬蛰，亦以将阳气和时节也。"

虾圆

虾圆，照鱼圆法，鸡汤煨之，干炒亦可。大概捶虾时不宜过细，恐失真味。鱼圆亦然。（鱼圆岂可不细，要在细而不实耳。）或竟用[④]虾肉，以紫菜拌之亦佳。（此即吾杭虾生法也。）

《岭表录异》："虾多岁荒。一名沙虹。小者如鼠妇[⑤]，大者如蝼蛄[⑥]。"《老学庵笔记》："吴人谓杜宇为谢豹[⑦]。杜宇初啼得虾，亦曰谢豹。"《事物绀珠》："名长须公，又虎头公，曲身小子。"《清异录》："韦巨源家光明虾炙。"（生虾则可用。）

---

① 清江：旧名清江浦。在江苏省北部，大运河沿岸。全鳝法：烹制鳝鱼的一种方法，不切段；一说指鳝鱼席。

② 全羊：烤整羊；一说全羊席。

③ 阳羡：古县名。在今江苏宜兴南。

④ "用"字嘉庆本作"剥"字。

⑤ 鼠妇：即潮虫。

⑥ 蝼蛄：即土狗。

⑦ 杜宇：传说中的古代国王。后亦称杜鹃为杜宇。谢豹，鸟名。即子规、杜鹃。

《尔雅异》:“梅虾，梅雨时有之。芦虾[illegible]青色，相传芦苇所变。白虾、青虾各以其色。泥虾相传稻花变成，多在田泥中，一名苗虾。又海中有虾姑，状如蜈蚣，名管虾。”

《正字通》:“今闽中有五色虾，两两干之，谓之对虾，或曰：以雌雄为对。”

祝允明《野记》言“公牒列海味名，有强虾、水精虾、𧊅[①]白虾、红送虾、蝶肚虾。”

《侯鲭录》:“虾，状如蜈蚣，而护盾者名虾公。小而紧身无肉者，曰虾狗。”

《泉州志》:“虾有长一、二尺者，名龙虾，肉实有味，壳如船灯挂佛前。”

《五杂俎》:“龙虾大者重二十余斤，须三尺余，可为杖。”

《谱》曰:“甘，温。微毒。通督壮阳，吐风痰，下乳汁，补胃气，拓痘疮，消鳖瘕敷丹毒。多食发风动疾，生食尤甚，病人忌之。海虾性味相同，大小不一，产东洋者尤佳。”

犀曰：龙虾，闽粤有之。阅周栎园《闽小记》云:“始见龙虾，畏不敢食，及在他处误食之，觉其甚美，遂不可禁。”然则海虾之美可知。又闻之外舅云:“粤东寻常之虾，亦较江浙为美。”山西无虾，每冬月自津门来者，或以冰结成，否则用麻油浸之，比至，肉已带红色，而官场争相购买，以为珍品。一器非千文不办，食之者亦复啧啧叹赏，以为俊物也[②]。

虾饼

以虾捶烂，团而煎之，即为虾饼。

犀曰：或以网油卷而灼之，即为虾卷；或以二冬菇上下

---

① 𧊅(nài耐)：虫名。似虻。

② 俊物：通“峻”，大。这里指美物。

合而蒸之，即为冬菇盒子。

醉虾

带壳用酒炙黄，捞起。加清酱、米醋煨之，用碗闷之。临食，放盘中，其壳俱酥。

犀曰：杭俗食醉虾，以活为贵。故用活虾放盘中，用碗盖住，临食，始下酱油、酒、葱、花椒等，甚至满盘跳跃，提而啖之，以为快。予以为此法非惟太忍，亦且未曾入味，不若少候须臾。若必炙令壳黄，则太过矣。

炒虾

炒虾，照炒鱼法，可用韭配。或以冬腌芥菜，则不可用韭矣。有捶扁其尾单炒者，亦觉新异。

犀曰：去头而留后半壳者，谓之凤尾虾。去壳者，为虾仁。以芡拌匀下锅，熟即起，以色不变为止。或加韭芽、笋丁亦可。如火腿、香蕈等以不用为妙。

蟹

蟹宜独食，不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟，自剥自食为妙。蒸煮味虽全，而失之太淡。

《说文》:“蟹有二螯、八足，旁行，非蛇鳝之穴无所庇。”

傅肱《蟹谱》:“以其外骨则曰介虫。取其横行，目为螃蟹焉。鹘眼、蜩腹、蛭脑、鲎足①，其爪类拳②丁，其螯类

① 鹘（gū骨、又hú胡）：鸠鸟。蜩（tiáo条）：蝉。蛭（kuāng匡）：大虾。鲎（hòu后）：动物名。头脑甲宽广，半月形，腹面有六对附肢，腹甲较小略呈六角形，两侧有若干锐棘，下面有六对片状游泳肢，后三对上面各有一对鳃，尾呈剑状，可供食用。

② 拳：通“蜷”，屈曲。

执钺连跪①，又皆外刺，性复多躁。或编诸绳缕②，或投诸笭箵③，则引声噀④沫必死。方已类皆鳙育胤⑤。生于济、郓⑥者，其色绀紫⑦。生于江浙者，其色青白。”

《埤雅》：“蟹旁行，故谓之螃蟹。八月腹内有芒针，稻芒也。”《广雅》：“蛫⑧也，雄曰蜋螘，雌曰博带。”

《蟹谱》：“秀州华亭⑨县出于三泖⑩者佳，故呼为泖蟹；天圣⑪末生白蟹，止一年而种绝；明越溪涧石穴中亦出小蟹，色赤而坚，曰石蟹，与出伊、洛者无异；口圆多腴而夺之螯⑫，脐长多足，而与虾共，其生于盛夏者，无遗穗⑬以自充，俗呼为芦根蟹；瘠小而味腥，至八月则蜕形，已蜕而浸大，秋冬之交，稻、果已足，各腹送⑭走江，呼⑮为药蟹。”

---

① 钺（yuè阅）：古代兵器。青铜制，圆刃或平刃，安木柄，持以砍斫。连跪：指螯蜷曲如跪形。

② 绳缕：用线绳编成捕虾器。

③ 笭箵（líng xīng玲醒）：打鱼用的竹编盛器。

④ 噀（xùn迅）：喷。含在口中而喷出。

⑤ 鳙（duò惰）：蟹子。胤（yìn印）：后代。

⑥ 济、郓（yùn运）：山东济宁、郓城一带。

⑦ 绀（gàn干）：天青色。一种深青带红的颜色。

⑧ 蛫（guǐ诡）：即蟹。

⑨ 秀州：地名，治在浙江嘉兴府、江苏松江府地。华亭，古地名，今浙江嘉兴。

⑩ 三泖（mǎo卯）：湖名。在今上海青浦西南，松江西和金山西北，现已淤为平地。

⑪ 天圣：宋赵祯（仁宗）年号，公元1023～1032年。

⑫ 螯（áo敖）：今作“螯”。螃蟹等节肢动物的第一对脚，状如钳。

⑬ 遗穗：遗留下来的谷穗。

⑭ “送”字《四库全书》本作“芒”字。

⑮ “呼”字前脱一“俗”字。

《清异录》:"伪德昌宫使[1]刘承勋嗜蟹，取圆壳，亲友有言:'古重二螯。'刘曰:'十万百八敌不过一个黄[2]大'。又，卢绛弟纯，以蟹肉为一品膏，尝曰:'四方之味，当许含黄伯为第一。'后因食螯伤舌，绛自是戏为筴舌虫。"

《蟹谱》:"出师下寨之际；忽见蟹，则曰:'横行介士，以权安众'。"

《谱》曰:"甘，咸，寒。补骨髓，利肢节，续绝伤，滋肝阴，充胃液，养筋活血。治疸愈痎，疗跌打、骨折、筋断诸伤。解鳝鱼、莨菪、漆毒。壳主辟邪破血，爪可催产、堕胎。种类甚繁，名号不一。以吴江、乌程、秀水、嘉兴、海昌等处河中所产、霜后大而脂满者胜。和以姜、醋，风味绝伦。多食发风、积冷。孕妇及中气虚寒，时感未清，痰嗽便泻者，均忌之。别种尤寒，更不益人。中其毒者，紫苏、冬瓜、芦根、蒜汁皆可解之。反荆芥，又忌同柿食。误犯，则腹痛、吐痢，以丁香、木香解之。"

犀曰：食蟹之妙，厥[3]有数端，他物所不及也，盖肴馔之中，浓淡各异，清浊不同，往往一席佳肴不能色色皆善，蟹则油黄螯股，味各不同，有如一体之中，众肴俱备，此其妙一也。又盛馔享客，虽极其丰，而庖人烹饪不良，则虽海错山珍，亦归吐弃。蟹则只须买得好，煮得透，便成妙品，无待推敲，此其妙二也。又若豪富之家，动以暴殄为务，贫士请客，时形寒俭。蟹则唯用白水一锅，姜醋一碟，富家无所用其暴殄，贫士不致形其寒俭，此其妙三也。若仓促客来，

① 德昌宫使：德昌，北齐高延宗（安德王）年号，公元576年。宫使，宫廷中的小官。

② 黄：指蟹黄，即蟹籽。

③ 厥（jué 决）：其。

杀鸡为黍，颇费手脚。蟹则只求买得到，一煮便吃，咄嗟可办，此其妙四也。至于一二知己，头室清谈，无肴究属寂寞，有肴便觉费事，而且一脔之尝，久而生厌。蟹则不须兼味，历久不疲，此其妙五也。至若剥为羹，下为面，裹为馒头，包为烧卖，各从其便，无往不宜，则又蟹之余事矣。蟹究以蒸食为上，然先大失素不蒸食，即随园所谓“使之死可也，使之求死不得，不可也”之意。曩在忻州[1]时，省中送蟹至，书吏[2]辈见而奇之，因予以一只，持去传观，许久而复归之，盖惧不敢食也。遇家人辈聚食，则环而观之，啧啧称为奇事云。

蟹羹

剥蟹为羹，即用原汤煨之，不加鸡汁，独用为妙。见俗厨从中加鸭舌，或鱼翅，或海参者，徒夺其味而惹其腥，恶劣极矣！

犀曰：白水煮蟹，非原汤也，不加鸡汁，独用此汤，便是腥水，煮蟹有何意味？大抵剥蟹时，须用开水一碗，随剥随涤，则壳内鲜味、油汁皆入汤中，方可串入。然必须用鸡肉、火腿等汤方可得味。否则如大将临阵，不带一兵，必难乎取胜矣。鸭舌，海参固不相类，鱼翅未为不可，谓之恶劣过矣。又闻冯听涛太史[3]言，以江瑶柱搀之尤佳，当试之。

炒蟹粉

以现剥现炒之蟹为佳，过两个时辰，则肉干而味失。

---

① 忻（xīn 欣）州：州名。治所在今山西忻县。

② 书吏：清制，内外各官署文吏员皆称书吏。

③ 太史：官名。明清称翰林为太史。

《事物绀珠》："蟹脍同鲟鲊，作酒浴"。（按：吴人炒蟹，多用班鱼为配，与此适类。）

犀曰：或用芡烩干者谓之蟹腐，或用白菜炒颇佳。天津酒馆卖蟹分类，欲食黄则纯黄，欲食螯则纯螯，此法最便，他处所无。

剥壳蒸蟹

将蟹剥壳，取肉取黄，仍置壳中，放五、六只在生鸡蛋上蒸之。上桌时完然一蟹，惟去爪脚，比炒蟹粉觉有新色。杨兰坡明府以南瓜肉拌蟹，颇奇。

犀曰：一法以□□蒸蟹，则壳软如绵，可随手揭尽，而肉完好如一蟹，此法既近穿凿，必且伤味。

蛤蜊

剥蛤蜊肉，加韭菜炒之佳。（炒蛤蜊必须带壳，剥之未有不老者。）或为汤亦可。（为汤则生剖之，即以其壳中水入汤尤鲜，肉宜后下。）起迟便枯。

《本草》汪机曰："蛤蜊，白壳紫唇。大二、三寸者，闽浙以其肉充海错作酱醢。"《正字通》："《淮南·道应训》①：方卷龟壳而食蛤梨。"《三国志·郤正传》：引作合梨。蜊通作梨。从《本草》作蛤蜊为正。又《六书略》："蛤蜊，海蚌也"。

《续见闻近录》："京师旧未尝食蚬蛤②，自钱司空③始，又以蛤蜊为酱。于是海错悉盐，以走四方。"《清异录》："韦

---

① 《淮南》：即汉刘安撰《淮南子》。

② 蚬（xiǎn显）蛤：蚬产于淡水，可供食用。蛤，即蛤蜊。

③ 司空：官名。汉代以后与大司徒、大司马合称三公，为皇帝辅佐之一。

巨源家有冷蟾儿羹"(冷蛤蜊)。《梦溪笔谈》:"北方人喜用麻油煮物。庆历①中，群学士会于玉堂②，置生蛤蜊一篑③，令饔人④烹之，久而不至，问之，则云:'焦矣！而尚未熟。'座客皆大笑"。

《说文》:"蛤有三，皆生于海。蛤历，千岁雀所化，秦人谓之牡历；海蛤者，百岁燕所化也；魁蛤⑤，一名复累者，服异⑥所化。又曰螷⑦，阶也。脩⑧为螷，困为蛶⑨。"阶，《韻会》引作"蜌⑩也。"《六书故》引作"蜌。"《字林》:"蜌，小蛤也。"

《兴化志》:"有空豸朗晃⑪，即圆蛤，形厚唇黑。闽中有铜丁圆蛤，亦其类。"《本草拾遗》:"担罗蛤类。"《正字通》:"扁而有毛，如淡菜者，新罗⑫所出。"

《本草纲目》:"文蛤，生东海，表有文，小大皆有紫斑。今出莱州海中。三月中旬采，大者圆三寸，小者圆五、六分。"沈存中《笔谈》云:"即今吴人所食花蛤也。"(闽中花蛤，皆五、六分者，盖有赤文，味与蛤相似。)

---

① 庆历：宋仁宗年号。

② 玉堂：唐宋以后，称翰林院为玉堂。

③ 篑（kuì溃）：盛土的竹器。

④ 饔（yōng拥）人：官名。掌割烹煎和之事。

⑤ 魁蛤：即蜃蛤。小曰蛤，大曰蜃（shèn慎）。

⑥ 服异：蝙蝠。潼关以东称蝙蝠为服异。

⑦ 螷（bì庇，又音bèng崩）：蚌的一种。同蜌。即马刀，又名竹蛏。

⑧ 脩：长。

⑨ 蠇（liè列）：蚌属。即牡蛤，蛎蛤。

⑩ 蜌：音bì币。

⑪ 朗晃：蛤属。即园蛤。

⑫ 新罗：朝鲜古国。

《谱》曰："甘，咸。寒。清热解酒，止消渴，化癖除症。多食助湿生热。"

犀曰：蛤蜊用酒、酱、油醉食，如蚶法亦妙。浙之上虞，吴之通海，闽之福州诸处，则通年有之。杭人蒸鲫鱼，或放蛤蜊数枚于上。然不若单食之为妙也。

蚶

蚶有三吃法：用热水喷之，半熟去盖，加酒、秋油醉之；或用鸡汤滚热，去盖入汤；或全去其盖，作羹亦可。但宜速起，迟则肉枯。蚶出奉化县，品在蚌蝛、蛤蜊之上。

《尔雅》："魁陆，郭注：《本草》云：魁状如海蛤，而圆厚，外有理纵横，即今之蚶也。"《释文》云："《字书》云：'蚶，蛤也，出会稽，可食'"。《玉篇》："蛙，魁蛙也。"《六书故》："蚶似蛤而厚壳，壳文鳞次[1]，差似瓦屋，俗亦谓'瓦屋'也。亦谓'魁陆'。"

《岭表录异》："瓦屋子，南人呼空慈子。壳中有肉，紫色而满腹。广人重其肉，炙以葱酒，呼为"天脔"，亦谓之蜜丁。"陶隐居云："形似蚄，轻小狭长，外有纵横文理，云是老蝠[2]所化。"

《临海异物志》："蚶之大者径四寸，肉味佳。今浙东以近海田种之，谓之'蚶田'。"《后山丛谈》："蚶子益血。盖蛤属惟蚶有血。"《艺苑卮言》："海味宁波酒蚶最佳。"《泉南杂志》："蚶大而肥，鲜美特异。"《杂俎》云："鼎俎之味有蚶酱。"

---

① 鳞次：像鱼鳞般密密排列。

② 老蝠：指蝠鲼。鱼纲蝠鲼科。形似蝙蝠，有小细尾鞭。以浮游甲壳类和小型鱼类为食，卵胎生。

《本草纲目》:"名'瓦垄子'又名'伏老'。"《食品》有"蚶酱法"。

〔《齐民要术》:"炙蚶:铁锯上炙之。汁出，去半壳，以小铜柈奠①之。大，奠六；小，奠八。仰奠，别奠酢随之。"〕

《谱》曰:"甘，温。补血，润藏生津，健胃暖腰。息风解毒，治泄痢脓血、痿痹不仁。产奉化者佳，可炙，可酢。多食壅气，湿热盛者忌之。"

犀曰：或将蚶生置手炉，烘热剖食之，尤得真味。彭仁甫茂才尝于枕畔置炉，一夕可啖斤许。或以蚶七枚，冲酒服，久食益心血。闽中有珠蚶，似蚶而小，味绝佳。

蚌螯

先将五花肉切片，用作料闷烂，将蚌螯洗净，麻油炒，仍将肉片连卤烹之。秋油要重些，方得有味。加豆腐亦可。蚌螯从扬州来，虑坏，则取壳中肉置猪油，可以远行。有晒为干者，亦佳。入鸡汤烹之，味在蛏干之上。捶烂蚌螯作饼，如虾饼样煎吃，加作料亦佳。(蚌螯性坚，故可煮肉及豆腐。此物，扬州以之下面极佳。)

《本草》陈藏器曰:"車螯生海中，是大蛤，即蜃也。"《正字通》:"車螯，海蛤也。壳色紫，有班点，肉可食，俗讹为昌娥"。《临海水土记》:"似車螯，而角不正者曰移，角壳薄者曰姑劳，小者曰羊蹄，出罗江②"。

《本草纲目》:"其壳色紫，璀粲如玉，斑点如花，海人以火炙开，取肉食之。"

---

① 柈(pán盘):同"盘"。奠：即垫，置。又作装盛食物的容器，祭奠时使用。奠亦释为装盛上供的方法。

② 罗江：旧县名。在四川省北部。

〔《齐民要术》："炙車螯，炙如蛎。汁出，去半壳，去屎，三肉一壳。与姜、桔屑，重炙令暖。仰奠四，酢随之。勿太热则肕①。"〕

犀曰：王氏《饮食谱》以西施舌②与車螯合为一物，似与诸书未协，故所谱不录于此。

程泽躬蛏干

程泽躬商人家制蛏干。用冷水泡一日，滚水煮两日，撤汤五次。一寸之干发开有二寸，如鲜蛏一般，搀入鸡汤煨之。扬州人学之俱不能及。

《正字通》："蛏，小蚌。生海泥中，长二、三寸，大如指，似蛾蚬③。闽粤人以田种之，谓之蛏田，呼其肉为蛏肠。"

《山堂肆考》："蛏穴居，似马刀，而壳薄，其性甚寒，能消渴。"

《艺苑卮言》："海味色脚，蛏次之。"

《本草》陈藏器曰："生海泥中，长二、三寸，大如指，两头开。"李时珍曰："蛏，乃海中小蚌也。其形大小长短不一，与江湖中马刀、蛾蜌④相似，其类甚多。"

犀曰：食蛏干如老妓接客，风流尽矣，而习气犹存。可笑也。

---

① 肕（rèn刃）：同"韧"，柔软而结实，不易绝断。

② 西施舌：瓣鳃纲，蛤蜊科。壳大薄，呈三角形，壳表黄褐色而光亮，顶部淡紫色。肉可食，味鲜美。

③ 蛾（jiǎn减）蚬：蛤属。与马刀相似，肉可食用，亦可做肥料及鱼类食饵。

④ 蛾蜌（jìn进）：蛤属。一名生蜌，又名蛾蛤。生东海，似蛤而扁，有毛，肉颇冷人，可作鲜食。

鲜蛏

烹蛏[①]与蚌蝛同，单炒亦可。何春巢家蛏汤豆腐之妙，竟成绝品。

犀曰：蛏亦宜醉，与蛤蜊同。吾杭酒肆有之，价廉、工省，妙物也。闽中蛏极肥。生时养水中，则舌与足各吐寸许，炝[②]之极佳。

水鸡

水鸡去身，用腿，先用油灼之，加秋油、甜酒、瓜姜起锅。或拆肉炒之，味与鸡相似。

《本草》："蛙，似虾蟆，背青绿色，尖咀细腹，长股善跃。一名蝼虾，俗名田鸡，又名水鸡，又名土鸭。"又陶弘景曰："一种黑色者，南人名'蛤子'。食之至美。"李时珍曰："南人呼为'田鸡'，云肉味似鸡也。又曰'坐鱼'，其性好坐也。"按《尔雅》："蟾、蛙皆列鱼类，而《东方朔传》云：长安水多蛙鱼，得以家给人足。则古昔关中已常食之如鱼，不独南人也。又曰：'四月食之最美'。"《周礼·蝈氏后》郑注："蝈，即今御所食蛙也。"《岭表录异》："岭表呼'虾蟆'为'蛤'。"韩愈诗："蛤即是虾蟆，同实浪异名。"《清异录》："韦巨源家有雪婴儿。"（治蛙豆荚贴。）《南楚新闻》："南粤人喜食虾蟆，投于沸汤，即跃出，其皮自脱。有一叟曰：'切不可脱去锦袄子，其味绝珍。'闻者莫不大笑。又百越[③]人，凡有筵会，斯为上

---

① "蛏"下脱一"法"字。

② 炝（qiāng呛）：一种烹调法。把菜肴稍煮取出加调味品。

③ 百越：我国民族名。又地名，江浙闽粤之地，皆为越族所居，故称。

品。先于釜中置水，次下小芋煎之，俟汤沸如鱼眼[1]，即下其蛙，乃一捧芋而熟，呼为：'抱芋羹'。"

《谱》曰："甘，寒。清热行水，杀虫解毒，愈疮，消疳，已痔。多食助湿生热。且肖人形而杀之甚惨，孕妇甚忌。其胃食之，患淋"。(杀蛙，必自抱其头，其形固可惨，然生命无大小，杀之未有不惨者，此言非通论也。)

犀曰：水鸡鲜嫩，作汤最妙。其肝极鲜，单炒尤佳。俗传蛙为人精委地而化，故具人形。而谈因果者，又以为食之罪过，果报藉藉[2]。不知《周礼》蝈氏掌除蛙黾之属，乃先王务欲除之，而今人务欲戒之，未知何据？或曰蛙有守稻之功，故不宜食。

鲇鱼[3]（以下补入）

鲇鱼，南人之贱品，北人常用之。山西之大烧鲇鱼，则且贵之矣。

《尔雅》："鳀鲇，孙炎曰：鳀，一名鲇。"《广雅》："鮷[4]，鲇也，字或作鮧[5]，又作鳀[6]。"《类篇》："鮧鱼，名鲇也。江东语。"戴侗曰："鲇鱼无鳞，哆[7]口，豕頬，长须，多刺，江东谓之鮧。其大者谓之吴[8]，言其侈[9]口也。"

---

① 鱼眼：水开时所出水泡，似鱼眼。
② 果报藉藉：因果报应纷纷。即一个接一个。
③ 鲇鱼（nián年）：鱼名。即鲶鱼。
④ 鮷（tí题）：大鲇。
⑤ 鮧（tí题）：即鲇鱼。
⑥ 鳀（tí题）：鱼名。生海中，长三、四寸，侧扁，腹部呈圆柱形，眼和口都大，无侧线。幼鳀加工制成的鱼干叫海蜒。
⑦ 哆（chǐ齿）：张口貌。
⑧ 吴（huà划）：鱼之大口。
⑨ 侈（chǐ齿）：大口。

《尔雅翼》:“鳀鱼偃额，两目上陈，口方，头大尾小，身滑无鳞。谓之‘鲇鱼’，言粘滑也。一名鳀鱼。善登竹，以口衔叶而跃于竹上。大抵能登高，其有水堰处，辄自下腾上，愈高远而未止。谚曰:‘鲇鱼上竹’，谓是故也。”

《本草》陶弘景曰:“此是鳀也。今人皆呼慈音，即是鲇鱼，作臛食之补。又有鳠①似鳀而大，鮠似鳀而色黄。人鱼②似鲇而有四足。”保昇曰:“口腹俱大者，名鳠；背青、口小者，名鲇；口小、背黄、腹白者，名鮠。一名河豚。”时珍曰:“此二说俱欠详核。鲇乃无鳞之鱼，大首偃额，大口大腹，鮠身鳢尾，有齿、有胃、有须。生流水者，色青白；生止水者，色青黄。大者亦至三四十斤，俱是大口大腹，并无口小者。鳠，即今之鮰鱼③；似鲇，而口在颔下，尾有歧，南人方音转为‘鮠’也。今釐正之。凡食鲇、鮠，先割翅，下悬之，则涎自流尽，不粘滑也。”

《说文》:“鰋，又作鳀。”《山海经》:又名“鮷④”。《玉篇》“鳠，似鲇而大。”《说文》:“鮂，大鳠也，其小者名鮡⑤。”《广韵》:“鱯⑥鱼似鲇也。”《广雅》:“鲘⑦，鱯也，大鱯谓之鳒⑧。”

---

① 鳠（hù护）:鱼名，身体细长、灰褐色，有黑色小点，无鳞，口部有四对须，生淡水。

② 人鱼：即儒艮。生河口或浅海湾内，肉可食，皮可作革。

③ 鮰（huí回）：即鮠鱼。

④ 鮷（tí题）：亦作鳀。

⑤ 鮡（zhào兆）：鱼名。

⑥ 鱯（huái怀）：即鳢。

⑦ 鲘（hòu后）：鱼名。

⑧ 鳒（qiān虔）：似鲤而大。

《说文》:"鳢，鳠也。"唐注《本草》:"冉蛇[①]似鳢鱼，或言鳢鱼变为之也。"

《本草》李时珍曰:"北人呼鳠，南人呼鮠，并与鮰音相近。迩来通称鮰鱼，而鳠、鮠之名不彰矣。鳂，又鳠音之转也，秦人以其发癞[②]，呼为鳙鱼。生江淮间亦鲟属也。身鬐俱似鲟状，惟鼻短尔，口亦在颔下，骨不柔脆，似鲇鱼，背有肉鬐。鮠又作鮀。"《齐民要术》有鮀臛汤法。"(余见前"河豚鱼"下。)

黄刺鱼

黄刺鱼，色黄有须，味不佳，春日有之。杭俗：小儿出痘时，则令乳之者食之，所以助发也。士夫[③]食品中，罕有用者。

《玉篇》:"鲿，黄鲿鱼。"《陆诗疏》:"鲿，一名扬。今黄颊，似燕头鱼，身形厚而长大，颊骨正黄，鱼之大而有力，解[④]飞者，尾微黄，大者长尺七、八寸。"

陈启源曰:"孟诜《食疗本草》有黄颡[⑤]鱼，即鱼丽之鲿也，亦名黄颊鱼。又名黄鲿鱼。无鳞，而色黄，群游作声轧轧，故又名鉠轧，又名黄轧。陆元恪[⑥]以为名黄扬也。"

《埤雅》:"性厚，而善飞跃。此鱼胆[⑦]春夏近下，秋冬近上。"《本草》李时珍曰:"身尾俱似小鲇，腹下黄，背上青黄，

---

① 冉蛇：南蛇、埋头蛇。大的五六丈，小的不下三四丈，身有斑纹，如锦缬。其肉可食。

② 癞（lài赖）：恶疮、麻风。

③ 士夫：男子的通称。

④ "解"疑误，《本草》作"能"。

⑤ 黄颡（sǎng嗓）：又名黄颊鱼，鉠轧、黄轧。身尾象小鲇，腹下黄，背上青黄，两须，有胃。

⑥ 陆元恪：人名，即陆机。

⑦ 鱼胆：《埤雅·鲿》卷一作"旧说鱼胆"。

腮下有两横骨，两须，有胃，群游轧轧，性最难死。”

《谱》曰：“黄颡鱼，俗呼黄刺鱼。甘，温。微毒。行水祛风，发痘疮，反荆芥。”

犀曰：按《山海经》“減水多鳡鱼①。注：一名黄颊。”《集韵》：“魠②也，或省作鰔③。”《本草》李时珍曰：“鳡鱼，生江湖中，体似鯮而腹平，头似鲩而口大，颊似鲇而色黄，鳞似鳟而稍细。大者三、四十斤，啖鱼，最毒。一名鮨④鱼。又名鳏，鮨，䲧鯮也。吞䲧同类，力敢而䲧物者也。其性独行，故曰鳏⑤。《谱》曰：“鳡鱼即鳏鱼，一名黄颊鱼。甘，温。暖胃，与鳟略同。”据此，则黄颊鱼自有两种，故详辨之。又时珍曰：“《异苑》云：‘诸鱼欲产，鮨以头冲其腹，世谓之众鱼生母’。”然诸鱼生子，必雄鱼冲其腹，仍尿白，以盖其子，不必尽是鮨鱼也。

锅盖鱼

形如锅盖，出于海滨，今制以为鲞。

《酉阳杂俎》：“黄魟⑥鱼，色黄，无鳞，头尖，似大槲⑦

---

① 減水：《山海经·东山经》云：番条之山減水出焉，北流注于海。鳡（gǎn感）鱼：亦称黄䱜、竿鱼，体延长，亚圆筒形，长一米余，重百斤，性凶猛，但肉质鲜嫩，产量高，为一大型上等食用鱼类

② 魠（tuò拓）：[illegible]名。

③ 鰔：同鳡，[illegible]。又读jiǎn减，属鲀鳔类之海鱼，常住近海，往往游于河川，肉可供食。

④ 鮨（tāo滔）：鱼名。即鳡鱼。

⑤ 鳏（guān关）：鱼名。即鳡鱼。即鲩。

⑥ 魟（hóng虹）：鱼名。亦称鲼鱼，华北称蝴蝶鱼。

⑦ 槲（hú胡）：落叶乔木，或灌木，叶子可以喂蚕，果壳可以入药。

叶，口在颔下，眼后有耳，窍通于脑，尾长一尺，末三刺甚毒。”《六书故》：“状如蝙蝠，大者如车轮。”《兴化府志》：“头圆秀如燕，其身圆扁如簸。如牛尾，极毒，能螫人，有中之者，连日呼号不止。以其首似燕，故名燕魟。以其尾言，故又名牛尾鱼。福州人食味重此。”

《雨航杂录》：“最大者曰鲛①，其次曰锦魟，曰黄魟，曰斑魟，曰牛魟，曰虎魟。魟或作鲯。”《文选》所谓“鲼②鱼也。大抵诸鱼皆热，而此鱼尤热，不可常餐。”《事物原始》：“尾稍有一骨，长二、三寸。人被其一刺，急煮鱼，扈竹及海獭皮可解；二刺者困甚；三刺者死。其脂可然灯。”《山堂肆考》：“形如覆盖，故俗谓之锅盖鱼。”

《本草》：“海鹞③鱼，一曰邵阳鱼，一曰荷鱼，一曰鯆魮鱼④，一曰蕃踏鱼⑤，一曰石砺⑥。”陈藏器曰：“生东海，形似鹞，有肉翅，能飞上石头，齿如石版，尾有大毒。逢物以尾拨而食之。”李时珍曰“海中颇多，江湖亦时有之，状如盘及荷叶大者，围七、八尺，无足，无鳞，背青腹白，口在腹下，目在额上，尾长有节，螫人甚毒。皮色、肉味俱同鲇鱼，肉内皆骨，节节联比，脆软可食。吴人腊之。”或《食制》云：“蕃踏鱼，大者如箕，尾长数尺，是也。”《岭表录异》云：“鸡子鱼，嘴形如鹞，肉翅，无鳞，色类鲇鱼，尾尖而长，有

---

① 鲛（jiāo交）：即鲨鱼。

② 鲼（fèn愤）：鳐类鱼的通称。

③ 鹞（yáo摇）：飞鱼的一种，形似鹞，故名。

④ 鯆魮（pí皮）鱼：即鳑鲏鱼，小型淡水鱼类。

⑤ 蕃踏（tà榻）鱼：即海鹞鱼。

⑥ 砺（lì历）：即海鹞鱼。

风涛，即乘风飞于海上。此亦海鸥之类也。”

《谱》曰：“鲼鱼，一名荷鱼，俗名锅盖鱼。甘，咸，平。尾有毒。主玉茎涩痛、白浊膏淋。性不益人，亦可作鲞。”

犀曰：锅盖鱼宁、绍①有之，吾杭间有鲞焉。余不食鲞，未知此味，姑附于此。

蚌肉

蚌，俗名水菜，与肉同煨，极鲜。然须捶烂其边，方可入锅，否则坚韧异常。其大小不等，闽有大如香橼②者，切片炒食甚佳。与水菜不同。其小者尤珍，即所谓西施舌也。色微红而鲜脆，彼人以为上品，每一器中不过数片，馀则以大者充数而已。

《尔雅》：“蚌，含浆。注：即蜃也。”《本草》：“蚌类甚繁，今处处江湖中有之，惟洞庭、汉、沔③独多。大者长七寸，状如牡蛎辈。小者长三、四寸，状如石决明辈，其肉可食。”

马刀，《本草》李时珍曰：“俗称大为马，其形象刀，故名。曰蛤，曰庳④，皆蚌字之音转也。”《说文》云：“圆者曰蛎，长者曰𧕄⑤。江汉人呼为单母⑥，汴人呼为㛼岸⑦。”吴普《本

---

① 宁、绍：宁波、绍兴。

② 香橼：即“枸橼”。芸香料。小乔木或大灌木。果实初冬熟。果供观赏，瓤制枸橼酸，果、皮、花、叶可提芳香油，果皮供药用。

③ 汉沔：汉水、沔水的合称。通称汉水为沔水，故称汉沔。其源出自今陕西留坝西，一名沮水者为沔，西源出自今武强，北者为汉。二源合流后通称沔水或汉水。

④ 庳（bēi卑又音bǐ比）：蚌类。

⑤ 𧕄（bǐ庇，又音bèng崩）：蚌之一种。马刀，又名“竹蛏”。

⑥ “母”，《本草》作“姥”。

⑦ 汴：指今河南荥阳县西南一带。㛼（chā差）岸：蚌的一种。即马刀。

草》言："马刀即齐蛤。"陶曰："李当之言，生江汉，长六、七寸，食其肉似蚌。今人不识，大抵似今蝏蛢[①]。"韩宝升曰："生江湖中，细长，小蚌也。长三、四寸，阔五、六分。"陈藏器曰："齐蛤生海中，状如蛤，两头尖小，海人食之。"

《事物原始》："马刀，一名马蛤，生江海中，长六、七寸，今人多不识之，似今之蝏蛢。京师谓𧊩岸，河中呼为蝛𧌑。大抵蛤、蚌、蚬皆相类也。又一种名游波，极类黄蛤，其黄蛤壳色总黄，细小而长，状如小蚌，人欲觅之，锄于泥涂之中。其味极美，不能多得。鄞、慈[②]二县无此不款上宾。"段成式《食品》有"糖𩔞𧌑子法。"

蝛𧌑，《本草》藏器曰："蝛𧌑，出东海，似蛤而扁，有毛。"宗奭曰："顺安军[③]界河中有之，与马刀相似，肉颇冷人，以作鲊食，不堪致远。"

《广雅》："蜃与蛃[④]同。"《说文》："蛃，蚌也。"锴曰《尔雅》作"蜃"。《既夕礼》："蜱醢。注：蜱蜯[⑤]也。"《字林》："螳，小蛤也。"《玉篇》："螳，蚌长者。"《周礼》："鳖人，祭祀供蜃、蠃蚳[⑥]。"注云："郑司农云：'蜃，蛤也。'杜子春云：'蜃，蜯也'。"（传按：古书皆以长壳者为蚌，而《本草纲目》分蚌与马刀及蝛𧌑为三种，故今亦分列之，以俟考。）

《谱》曰："甘，咸，寒。清热滋阴，养肝凉血，息风解酒，明目定狂。崩带、痔疮并堪煨食，大者为胜。多食寒中，外

---

① 蝏蛢(tíng亭、bìng并)：蛤类。马刀，一名螳。

② 鄞(yín银)：地名。今浙江宁波。慈，原为浙江慈溪县。明清时改为慈豁县。

③ 顺安：宋代县名。在今河北高阳东。

④ 蛃（音bǐng丙）：蚌名。

⑤ 蜱(pí脾)：虫名。蜯(bàng棒)：蛤。同蚌。

⑥ 蠃(luó罗)：同螺。蚳(chí迟)：蚁卵。

感未清、脾虚、便滑者为忌。”

黄蚬

黄蚬带壳者，以酱、酒、葱、椒、炒熟，现剥现吃，荐酒颇佳。若剥壳卖者，则肉干味尽，为贫家博荤腥之名耳。

《本草》陈藏器曰："处处有之，小如蚌，黑色，能候风雨，以壳飞。"李时珍曰："溪湖中多有之，其类亦多，大小厚薄不一，渔家多食之耳。"《正字通》："蚬，小蛤，白、黄二种。"《隋书》："刘臻好啖蚬，以父讳显，呼蚬为扁螺。"段成式《食品》有"熟蚬法"。

《海南介语》："蚬在沙者白黄，在泥者黑，蚬老则肉出小蛾而蚬死，小蛾复散卵水上为蚬。凡南风雾重则多由蚬，北风雾则否。盖白蚬之生生于雾，雾味咸，为白蚬所生之本。始生时白蚬之形如雾，自空而下，若有若无，人见以为雾也，渔人知之，以为天雨蚬子也。蚬子既成，天暖而肥，寒而瘠。在茭塘、沙湾①二郡江水中，积厚至数十百丈，是曰蚬塘，其利颇大。"

《谱》曰："甘，咸，寒。清湿热，治目黄、溺涩、脚气，洗疔毒、痘痈诸疮。壳黄而薄者佳。多食发嗽积冷。"

螺蛳

螺蛳制与蚬同，惟子多则不可食。徽州人晒干，卖者名青螺。可以作羹。闽中有香螺，小而鲜，糟食最佳。

---

① 茭塘、沙湾：茭塘在广州市东江与珠江会合处。沙湾在广东番禺县东南五十里沙湾水北岸。

《本草》:"蜗蠃①，一名螺蛳。生江夏②溪水中，小于田螺，上有棱。"时珍曰:"处处湖溪有之，江夏，汉、沔尤多。大如指头，而壳厚于田螺，惟食泥水。春月，人采置锅中蒸之，其肉自出，酒烹糟煮食之。清明后，其中有虫，不堪用矣。"藏器曰:"此物难死，误入泥壁中数年，尤活也。"《说文》:"蜗，蜗蠃也"。《内则》:"蜗醢而苽食③。"《正字通》:"蛳俗字,方音呼小螺为蛳。"《尔雅》注:"螺小者名蜬④。"

《谱》曰:"甘，寒。清热，功逊田螺。过清明不可食。"

田螺

田螺制与螺蛳同。

《本草》陶弘景曰:"田螺，生水田中及湖渎⑤岸侧。形圆，大如梨桔，小如桃李，人煮食之。"保升曰:"状类蜗牛而尖长，青黄色，春夏采之。"

《山堂肆考》:"田螺形圆，底锐，大者如梨桔，小者如桃李。其性大寒，秋冬多有水蛭入黡中⑥，须去之，方可食。"

《谱》曰:"甘，寒。清热，通水利肠，疗目赤、黄疸、脚气、痔疮。多食寒中，脾虚者忌。性能澄浊，宜蓄水缸。"

---

① 蜗蠃(wō luó窝罗)：螺类动物的统称。
② 江夏：县名。今湖北武昌县。
③ 蜗醢(hǎi海)：把蜗制成酱。苽(gū孤)：茭白。
④ 蜬(hán含)：小螺。
⑤ 湖渎(dú读)：小沟渠。
⑥ 水蛭(zhì质)：俗称蚂蟥。黡(yǎn眼)：黑痣。此指藏在螺壳中。

海蛳

海蛳，立夏节物也，小于螺蛳，以葱姜炒之，肉如翡翠。

《山堂肆考》："海蛳螺，生海涂中。有人见其群变为虻飞去。或云此螺能高跳丈余，盖迁其处。又螺种多，有研螺、珠螺、棱螺、泥螺（即吐铁）、白螺，或生海洋，或生梅涂，或生岩石上。"

《华夷鸟兽考》："壳尖长者曰钻螺，有刺曰刺螺。又有拳螺、剑螺、斑螺、丁螺。"

《杭州府志》："海蛳，杭俗立夏以为应时之物，以花椒洒之，以麻油拌食。"

《本草》："新比螺蛳身细而长，壳有旋纹六、七屈，头上有靥①，头上蜒②起，矴海崖石壁。海人投网于下，一探而取，治以盐、花椒、桂。"

《本草纲目拾遗》："海蛳有大如指，长一、二寸许者，名矴头螺，温、台沿海诸郡皆有之。海蛳系生海涂中，立夏后，人见其群变为虻，今人所称豆娘是也。或云此螺能跳丈许，盖迁其处。此物又能食蚶，明州奉化多蚶田，皆取苗于海涂种之，久则自大。畤田者不时耨③视，恐有海蛳。盖不畏他物，惟畏海蛳。蚶田中一有此物，蚶无遗种，皆被其吮食尽。

---

① 靥（yè夜）：颊边花纹。面部酒涡亦为靥。

② 蜒（yán延）：虫名。即无壳的蜗牛，海狮可矴崖石，即类此虫。

③ 畤（zhì至）：水中的小片陆地。耨（nòu）：除草的农具，这里指除草。

玉环出者，大如指，名钉头螺。”

《食物本草》：“头上有厣①，春初蜒起矴海崖石壁，海人一掠而取。治以盐、酒，搠去尾尖，使之通气，火候太过，壳肉相粘，吸之不出。”

《谱》曰：“咸，凉。舒郁，散结热，消瘰疬。”

犀曰：昔闻西北人至杭，杭人饷之，不知食法，入口咬之，壳碎陷腭，血流满口。与王敦嚼鸡卵一类，可一噱②也。

蟛蝟③

蟛蝟，蟹属也。小如钱，以酱、葱炒之，绝佳。肉细于蟹，而为物太小，不能净剔，最为可恨，每思以作蟹羹法治之，惜无此人功耳。其腌者味逊，用酒醉者差胜于腌。又有出松江者，螯大于身，只能食其螯。

《尔雅》：“蝟蠌④，小者蟧⑤。”郭注：“或曰即蟛蝟也，似蟹而小。”《古今注》：“蟛蚏⑥，小蟹也，生海涂中，食土。”

《容斋四笔》：“文登⑦吕生作《蟹图》，凡十有二种。四曰蟛蝟，微毛，足无毛，以盐藏而货于市。十二曰蟛蜞⑧，大于蝟，小于常蟹。”

《北户录》：“有毛者曰蟛蜞，无毛者曰蟛蝟，堪食。俗呼

---

① 厣(yǎn眼)：螺类介壳口圆片状的盖。

② 噱(jué决)：大笑。

③ 蟛蝟(péng彭，huá滑)：寄居蟹。

④ 蝟蠌(huá zé滑泽)：即蟛蝟。

⑤ 蟧(láo劳)：小蟛蝟。

⑥ 蚏(yuè越)：水虫。似蟹而小。

⑦ 文登：县名。属山东省。

⑧ 蟛蜞(páng彭，qí其)：亦称螃蜞，相手蟹。

蟛螁，误耳。”

《蟹》："有同彭螁，差而大而毛好。耕穴田亩中，谓之蟛蜞，毒不可食，多生于陂塘、沟、港，秽杂之地。”

《辍耕录》："上海、海宁人皆喜食蟛蜞之螯，名曰鹦哥咀，以其色似也。”

《本草》陶弘景曰："蟛蜞似蟛蜎而大，似蟹而小，不可食。蔡谟初渡江，不识为蟛蜞，食之几死。”

虾米

虾米用处极多，冲汤、炒菜均宜，以性淡者为上。其极者曰开阳，则海虾为之。

《本草》李时珍曰："凡虾之大者蒸曝去壳，谓之虾米。食以姜、醋，馔品所珍。”

《谱》曰："虾，盐渍暴干，乃不发病。各式甚伙，厥味甚鲜，开胃、化痰，病人可食①。”

虾皮

虾皮，以小虾为之，瘦若无肉，故曰皮。而其鲜过于虾米，滚豆腐，炒辣酱，均宜。

虾干

虾干，带壳干虾也。以自制者为佳，然不宜入菜，或以之荐酒，最佳。近有店卖东洋虾米，即虾干也。

---

① "食"后有"其子，可腌，可暴，味亦鲜美。"等语。

鳗线

鳗线，绍兴有之。鳗过簖时，被簖划开，刮肉成丝，为滑涎所凝结，亦能浮游水中，取食极鲜。三江①闸下最多，或曰即鳗苗也。

泥鳝②

泥鳝，在鳗、鳝之间，而有土气味，极劣。士夫罕有食者。或云甚美。

鳅，《说文》："一名鳛③。"《埤雅》："今泥鳝也，似鳝而短，无鳞，以涎自染，难握，与鱼为牝牡。"

《通鉴注》："今江淮湖荡、河港皆有之。春月，人取食之，甚美。至三月，人不甚食，谓之杨花鳅。"《物类相感志》："灯心煮鳝甚妙。"《尔雅》孙炎曰："鳛，寻也。寻习其泥厌其清水。旧说：守鱼以鳖，养鱼以鳅。鳝性善扰，令鱼利转。"

《本草图经》："似鳝，而腹大，青黄色，云是鲛蜃之类，善攻碕岸④，使辄颓阤⑤，近江河居人酷畏之。"《本草》李时珍曰："庄子云：'鳅与鱼游于沙中，微有文采'。闽广人劙⑥去脊骨作臛，甚美。"《食品》有"炰⑦鳅。"

① 三江：说法不一、一说浙江、浦江、剡江；又有松江、钱塘江、浦阳江说。

② 鳝（qiú求）：即泥鳅。

③ 鳛（xí习）：即泥鳅。

④ 碕（qí其）岸：曲折的堤岸。

⑤ 颓阤（duó夺）：脱落、崩塌。阤同陀。

⑥ 劙（lí离）：割。

⑦ 炰（fóu否）：煮熟但汁少。

《谱》曰："甘，平。暖胃壮阳，杀虫收痔。"

黄甲

黄甲，海蟹也。似蟹而大，壳如扇面，双螯巨而后足如橹，肉粗不足食，煮汤为宜。江北及沪上有之，疑即吕亢所谓"拨掉子"也。闽中又有蟳、蠘①二种，亦以为常饵。蟳巨者斤许，味亦佳；蠘②则性寒，福、宁③府有之。粤东又有膏蟹、水蟹等名目，皆蟹族也。

《闽部疏》："蟹别种曰蝤蛑，青地④名黄甲，此名海蟳。"《五杂俎》："闽中蝤蛑，大者如斗，名曰蟳，螯强能杀人，其肉肥，大于蟹，而味不及。"

《本草纲目》："其扁而最大，后足阔者，名蝤蛑。南人谓之拨棹子，以其后脚如棹⑤也。一名蟳，随潮退壳，一退一长。其大者如升，小者如盏碟，两螯如手，所以异于众蟹也。其力至强，八月能与虎斗，虎不及也。"《容斋四笔》："吕亢《蟹图》一曰蝤蛑，乃蟹之巨者，两螯大，而有细毛如苔，八足亦皆有微毛。二曰拨棹子，状如蝤蛑，螯足无毛，后两足薄而微阔，类人之所食者，然亦颇异。其大如升，南人皆呼为蟹。八月间出，人采之，与人斗，其螯甚巨，往往能害人。"《六书故》："蟳，青蟳也，螯似蟹，壳青，海滨谓之蝤蛑。"

《宁波志》："蜐⑥，俗呼为母蟹，经霜则有赤膏，亦曰赤

---

① 蟳（xún 旬）：海蟹的一种。蠘（jiān 兼）：蟹的一种。

② 蠘（jié 截）：梭子蟹。

③ 福：福州。宁：宁波。

④ 青地：地名，青州。即今江苏连云港。

⑤ 棹（zhào 罩）：摇船工具。

⑥ 蜐（jié 节）：虫名。似蟹，生海中。

蟹，无膏曰白蟹，有子曰子蟹。”《闽中海错疏》：“蠘似蟹而大，壳螯有棱锯。”

《本草纲目》：“壳阔多黄者名蠘。生南海中，其螯甚锐，断物如芟刈①也。”

《谱》曰：“海蟹黄坚②，满而无膏，不鲜。并可盐渍，酒浸，糟酱。久藏，得皂荚则不沙。”

腌蟹醉蟹

腌蟹以淮上为佳，故名淮蟹。或以好酒、花椒醉者，曰醉蟹，黄变紫，油味淡而鲜，远出淮蟹之上。

《蟹谱》：“北人以蟹生折之，酢以盐、梅，芼③以椒、橙，盥手毕即可食，为洗手蟹。凡糟蟹用茱萸④一粒入脐中，即即岁不沙。”

《齐民要术》：“藏蟹法，九月内取母蟹，得则著水中，勿令伤损及死者，一宿则腹中净。先煮薄糖，著活蟹于冷糖瓮中一宿，著蓼汤和白盐，特须极咸。待冷，瓮盛半汁，取糖中蟹，内著盐蓼汁中，便死，泥封二十日出之，与蟹脐著姜末，还复脐如初。内著坩瓮中，百个各一器，以前盐蓼汁浇之，令没，密封，勿令漏气，便成矣。”

《大业拾遗记》：“吴郡献蜜蟹二千头，作如糖蟹法。”

《升庵外集》：“入皂荚半挺，则经岁不沙。又蟹以夜糟则不沙。”《食疗本草》：“以盐渍之，甚有佳味，沃以苦酒，通

---

① 芟刈(shān yì山义)：割草或收割各类作物。

② 原书为“海产者黄坚”。

③ 芼(mào冒)：择取。

④ 茱萸(zhū yú朱于)：芸香料、果味辛秀，可供食用。又名榄子。

制支节①，去五脏烦闷。”

《说文》：“胥②，蟹醢也。”《字林》：“胥，蟹酱也，或曰蟹胥。”《逸雅》：“蟹胥，取蟹藏之，使骨肉解，胥胥然也。蟹齑，去其匡脐，熟捣之，令如齑也。”

竹蜓（挺字未知，当作何字，以其形似蜓，故从之。）

竹蜓，闽产也，似蛏而无足，味亦相似，土人呼为竹挺。

《野记》海货名有竹蜳③。（亭挺音相近，疑即此字。）

---

① 制支节：《本草》作“利肢节”，肢同肢。

② 胥：《本草》云：“藏蟹名曰蝑，蟹酱亦曰胥。”

③ 竹蜳（tíng亭）：蛤属。蜳蟧，即马刀。

杂素菜单

菜有荤素，犹衣有表里也。富贵之人嗜素长于嗜荤，作素菜单。

蒋侍郎豆腐

豆腐两面去皮，每块切成十六片，亮[1]干，用猪油熬[2]，清烟起才下豆腐，略洒盐花一撮，翻身后，用好甜酒一茶杯、大虾米一百二十个。如无大虾米，用小虾米三百个。先将虾米滚泡一个时辰。秋油一小杯，再滚一回，加糖一撮，再滚一回，用细葱半寸许长，一百二十段，缓缓起锅。

谢绰《拾遗》:"豆腐之术，三代[3]前后未闻，此物至汉淮南王[4]始传其术于世。"《庶物异名疏》:"豆腐，菽[5]乳也，煮豆乳。"《清异录》:"时戢为青阳丞[6]，洁己勤民，肉味不给，日卖[7]豆腐数个，时人呼豆腐为小宰羊。"《本草》李时珍曰:"凡黑豆、黄豆、白豆、泥豆、豌豆、绿豆之类，皆可

---

① 亮:当为晾字。
② "熬"后脱"热灼"二字。
③ 三代:指夏、商、周三个朝代。
④ 淮南王:即西汉淮南王刘安。
⑤ 菽(shū):豆类的总称。
⑥ 青阳:县名。在今安徽省南部，长江南岸。丞:县令属官。时戢(jí集):人名。
⑦ "卖"字当为"买"字之误。

为之。造法：水浸硙①碎，滤去滓煎成，以盐卤汁，或山矾②叶，或酸浆、醋淀，就釜收之。又有入缸内，以石膏末收者。大抵得咸苦酸辛之物，皆可收敛尔。”

国朝③查慎行《敬业堂集》有《豆腐诗》云：“来其乡味君休笑，三德虞家有赞辞。”原注：“事见《虞伯生集》，陆游以豆腐为黎祁④，见《剑南稿》。‘黎祁’与‘来其’二者之转。伯生豆腐三德赞，云：‘时后服至有方。’孟勋仿淮南⑤，故有‘时后服至’之语。”

《谱》曰：“甘，凉。清热润燥，生津解毒，补中宽肠，降浊。处处能造，贫富攸宜，洵素食中广大教主也。亦可入荤馔，冬月冻透者，味尤美。”

杨中丞豆腐

用嫩腐煮去豆气，入鸡汤同鳆鱼片滚数刻，用糟油、香蕈起锅。鸡汁须浓，鱼片要薄。

犀曰：设有一富家儿，一寒儒，一则乘舆赴宴，一则提篮买菜。两人相遇若无睹也。一朝入闱⑥应试，同一号舍，题纸既下。题极艰难，富家儿彳亍⑦风檐，方思索破题而不得，撇见寒儒已将脱稿，于是乞而观之，并且出重价而购之，则寒儒可以有财，而富家儿亦有文矣。知乎？此乃知鳆鱼滚豆腐之妙。

① 硙(wiè 位)：磨子。

② 矾(fán凡)：药石。可为药品、染料，又制造革纸、烛等。

③ 国朝：即本朝，作者所处朝代。查慎行：清浙江海宁人，康熙时编修。

④ 黎祁：豆腐别称。

⑤ 淮南：即汉淮南王刘安，相传豆腐为他创制。

⑥ 闱（wéi 围）：古代科举试院。

⑦ 彳亍(chì chù斥触)：慢步走，小步行，走走停停。

张恺豆腐

将虾米捣碎，入豆腐中，起油锅，加作料干炒。（此似即今豆腐松之法）。

庆元豆腐

酱豆豉一茶杯，水泡烂，入豆腐同炒起锅。

芙蓉豆腐

用腐脑放开水泡三次，去豆气，入鸡汤①滚，起锅时加紫菜、虾肉。

王太守豆腐

用嫩片切②碎，加香蕈屑、③松子仁屑、瓜子仁屑、鸡屑、火腿屑，同入浓鸡汁中炒滚起锅。用腐脑亦可。用瓢不用箸。孟亭太守云："此圣祖赐徐健庵尚书方也。"尚书取方时，御膳房费一千两。太守之祖楼村先生为尚书门生，故得之。

犀曰：吴门酒馆有十景豆腐者，制亦相类。然方不出于天厨④，何可同年而语。但王既得于徐，袁又得之于王，恐传闻已失其真。不然只此数言，宁直千金之费耶？今人动称校官吃豆腐饭。然豆腐一物，可贵可贱，若日日吃王太守豆腐，非惟校官所不能，恐太守亦不能也。然同一豆腐而贵贱若此，人之遭际不亦视此豆腐也哉！

---

① "汤"字后脱一"中"字。

② "切"字后脱一"粉"字。

③ "屑"后脱"蘑菇屑"三字。

④ 天厨：皇帝的厨房。

程立万豆腐

乾隆廿三年，同金寿门在扬州程立万家食煎豆腐，精绝无双。其腐两面皆黄①，无丝毫卤汁，微有蚌蛾鲜味，然盘中并无蚌蛾及他杂物也。次日告查宣门，查曰："我能之，我当特请。"已而，同杭堇浦同食于查家，则上箸大笑，乃纯是鸡、雀脑为之，并非真豆腐，肥腻难耐②。其费十倍于程，而味远不及也。惜其时，予以妹丧急归，不及向程求方，程逾年亡，至今悔之。仍存其名，以俟再访。

犀曰：鸡、雀脑取成一碗，颇不容易，乃主人煞费苦心，而客反付之一笑，遂令鸡雀脑不得与豆腐争胜。然则世之雄于财而刻意收藏，欲与儒生争胜者，其可鉴哉！吾乡某公，性好奇，尝宴客，时有剃发匠入，公遽③拉入座，酬劝甚殷，匠局蹐④殊甚。既而坐久，心略安，见豆腐一碗至，匠思此贱物也，乃纵箸欲夹之，公忽大怒，骂曰："此豆腐，亦配汝食耶？"令家人曳之出，合座皆不知所谓。此陈苏生所言。又一富翁下乡收租，佃户贫，无以缴，翁因宿于其家索焉。谈次，询以下饭何物，佃户答曰："惟食豆腐渣耳"。翁忽大怒，骂曰："豆腐渣亦配汝食耶！贫儿如此浪费，安得不贫！"盖翁年老齿脱，食物喜软，故平日常食豆腐渣，必以鸡丁、肉丁炒之，因以佃户为浪费也。既而佃户出所食豆腐渣示之，翁乃恻然⑤曰："此竟可人食耶？"乃免其租而归。海昌陈仲环所

---

① "黄"字后脱一"干"字。

② "耐"字后脱一"矣"字。

③ 遽（jù据）：骤然。

④ 局蹐（jí及）：拘束而不敢放纵。

⑤ 恻（cè侧）然：凄怆；伤痛。

言。杭俗十二月二十五相传为诸神下降，察人善恶，故必食豆腐渣，以示俭约之意。殊不知,戏弄神祇，其罪当何如也。(俗名雪花菜。)

冻豆腐

将豆腐冻一夜，切方块，滚去豆味，加鸡汤汁、火腿汁、肉汁煨之。上桌撤[1]去鸡、火腿之类，单留香蕈、冬笋。豆腐煨久则松，面起蜂窝，如冻腐矣。故炒腐宜嫩，煨者宜老。家致华分司用蘑菇煮豆腐，虽夏月亦照冻腐之法，甚佳。切不可用荤汤，致失清味。

犀曰：豆腐一冻，便另有一种风味。如秀才一中，便另有一种面目也。又如世家子弟，刚落魄时，自有一种贫贱骄人之态。凡作冻腐，须滚水浇过，挂檐际，顷刻即冻，水愈热，冻愈坚。可知极热闹场中，便是饥寒之本也。

虾油豆腐

取陈虾油代清酱，炒豆腐，须两面煎黄，油锅要热，用猪油、葱、椒。

犀曰：豆腐吃法甚多，不可枚举。如夏日吃生豆腐，则麻油盐拌，或用虾子酱油拌食，最为本色。他若用瓜姜拌炒成丁者，为豆腐松。其豆腐打碎，加香蕈、木耳丁，用油炝过再煨者，为鸡爬豆腐。其切薄片，油灼极枯，用酱油、椒、酒炙者，为醉豆腐。其切方块灼透，用香蕈、木耳、酱油、冰糖收汤者，为糖烧豆腐。其切成棋子块，用火腿、鸡、笋各丁，加芡烩者，为豆腐羹。又有用杏仁捣酪，凝成方块，

---

① 撤：嘉庆本作“撒”。

入鸡汤煨者，为杏酪豆腐。又有用山楂熬成，与杏酪同盛一碗，而以红白二色摆成太极图形者，谓之红白豆腐。此又豆腐之幻相[①]也。

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼瘪，放鸡汤中滚之，起时加松菌百枚。

《正字通》引《函史·物性志》曰："茼蒿香可食。"《本草》李时珍曰："茼蒿，一名蓬蒿。八、九月下种，冬春采食。肥茎、花叶微似白蒿。其味辛甘，作蒿气。四月起台，高二尺余，开深黄色花，状如单瓣菊花，一花结子近百，成球。"此菜自古已有，孙思邈载在《千金方·菜类》，至宋嘉祐[②]始补入《本草》，今人常食者。

《谱》曰："甘，辛，凉。清心养胃，利府化痰。荤素咸宜。大叶者胜。"

蕨菜

用蕨菜不可爱惜，须尽去其枝叶，单取直根。洗净煨烂，再用鸡肉汤煨，必用门东者才肥。

《说文》："蕨，虌[③]也。"《广雅》："茈綦[④]蕨也。又曰迷蕨。"陆玑《诗疏》："蕨，山菜也。初生似蒜，茎紫黑色，二月中，高八、九寸。先有叶，瀹为茹[⑤]，滑美如葵[⑥]"。今陇

---

① 幻相：变化之相。

② "祐"字后脱一"中"字。

③ 虌（biē鳖）：草名，初生似鳖脚，故名。

④ 茈綦（zǐ qí子其）：即紫綦，又作紫萁。蕨类，其嫩叶可食，根状茎可供药用。

⑤ 瀹（yuè跃）：以汤煮物。茹（rú如）：蔬菜的总称。

⑥ 葵（kuí奎）：即冬葵。古代重要蔬菜之一。

西天水①人，及此时而干收，秋冬尝之，又以进御。三月中，其端散为三枝，枝有数叶，叶似青蒿，坚长不可食。周秦曰蕨，齐鲁曰鳖。”

《齐民要术》:“蕨，今之莫菜也。茎如著，赤节，节一叶似柳，厚而长，有毛刺。今人缫以取茧绪，其味酢②而滑，始生可以为羹。又可生食。五方通胃之酸迷，冀州谓之干绛，河汾之间谓之莫。”

《六书故》:“萁有二，有蕨萁，有狼萁。蕨萁初生紫色，拳如小儿手，可食。其根掘而捣之，取粉可食，谓之乌昧，亦谓乌糯。”《诗释文》:“蕨，初生似鳖脚，故名焉。”《曲洧旧闻》:“采药者曰其根即黑狗脊也。”《埤雅》:“蕨，初生无叶，状如雀足之拳，又如其足之蹶，故谓之蕨。”

《本草》陈藏器曰:“蕨生山间，根如紫草，人采茹食之。”李时珍曰:“其茎嫩时采取，以灰汤煮去涎滑，晒干作蔬，味甘滑，亦可醋食。其根紫色，皮内有白粉，捣烂，再三洗澄，取粉作粔籹③、荡皮、作线食之，色淡紫而甚滑美也。一种紫萁似蕨，有花而味苦，谓之迷蕨，初生亦可食。”《尔雅》谓之“月尔”,三苍④谓之“紫蕨”。

---

① 陇西：今甘肃省东部。天水，在今甘肃省，是甘、陕、川三省交通要冲。

② 酢（zhà 诈）：榨酒的榨床。此处疑为“酢”之误。酢即醋。

③ 粔籹（jù nǚ巨女）：先秦已有的一种食品。东汉王逸说它是以蜜和面做成的。

④ 三苍：即“三仓”。汉初有人合编流传的字书《仓颉篇》、《爰历篇》、《博学篇》为一书，统称《仓颉篇》,又称《三仓》。魏晋时，又以《仓颉篇》与汉扬雄《训纂篇》、贾访《滂喜篇》三篇字书合为一书，也称《三仓》。此疑指后者。

葛仙米

将米细捡淘净，煮半烂，用鸡汤、火腿汤煨。临上时，要只见米，不见鸡肉、火腿搀和才佳。此物陶方伯家制之最精。

《梧州府志》："出北流县勾漏洞石上，为水所渍而成，石丹类也。采得曝干，仍渍以水，如米状，以酒泛之，清爽袭人。此非谷属而名为米。传云：晋葛洪[1]凭此之粮米，采以为食，故名。"《本草纲目拾遗》："生湖广盟溪山穴中石上，遇大雨冲开穴口，此米随流而出，土人捞取。初取时如小鲜木耳，紫绿色，以醋拌之肥脆可食，土名天仙菜。又名天仙米，亦名葛仙米，以水浸之，与肉同煮，作木耳味，大约山洞内石髓滴石所成。"

犀曰：米以圆大饱绽者为佳。

羊肚菜

羊肚菜出湖北，食法与葛仙米同。

《本草》李时珍曰："磨菰，一种状如羊肚有蜂窠眼者，名羊肚菜。"《正字通》："北方有磨菇羊肚，俗曰地菌。"

石发

制法与葛仙米同。夏日用麻油、醋、秋油拌之，亦佳。

《尔雅》："蕈石衣。"郭注："水苔也，一名石发。江东食

① 葛洪（284—364）：东晋道教理论家、医学家、炼丹术家。字稚川，自号抱朴子。丹阳句容（在今江苏）人。

之。"邢疏："案《本草》有陟釐①，别本注云：此即石发也，色类苔而粗涩为异。"

《本草》寇宗奭曰："陟釐，今人干之，治为苔脯，堪啖。青苔亦可作脯食，皆利人。汴京市中甚多。"苏颂曰："石发，干之作菜，以齑臛啖之②尤美。"李时珍曰："陟釐，有水中、石上生者，蒙茸如发。有水污无石而自生者，牵缠如丝绵之状，俗名水绵，性味皆同。"《述异记》言，"苔钱谓之泽葵，与凫葵同名异物。"又干苔，时珍曰："此海苔也。彼人干之为脯，海水咸，故与陟釐不同。"张华《博物志》云："石发生海中者，长尺余，大小如韭叶，以肉杂蒸食极美。"张勃《吴录》云："蕴藹生海水中，正青，似乱发，乃海苔之类也。"

《盛京志》："龙须菜生于东海海边石上，丛生，状如柳根，长者至尺余，白色，以醋食亦佳蔬也。土人为麒麟菜，出金州③海边。鹿角菜生东南海中，大如铁线，分丫如鹿角，紫黄色，干之为海错，水洗醋拌则如新味，今金州海边有之。"又龙须菜，时珍曰："生东南海边石上，丛生，无枝叶，如柳根，须长者尺余，白色，以醋浸食之，和肉蒸食亦佳。"《博物志》一种"石发"，似指此物，与石衣之石发同名也。《清异录》："石发吴越亦有之，以新罗为上，彼国呼为金毛菜。"

《谱》曰："发菜本名龙须菜，与海粉相同，而功逊之。"(海粉甘、凉。清胆热，去湿、化顽痰，消瘿瘤，愈瘰疬。)

---

① 陟釐（zhì lí 至梨）：一种苔类植物。又称侧梨，水苔、石发、石衣、水衣、水绵。

② 齑臛啖之：齑，本指捣碎的姜蒜、韭菜等。臛，本指肉羹。这里做法、吃法不详。

③ 金州：卫名。治今辽宁金县。辖今辽东半岛南端。

珍珠菜

制法与蕨菜同，上江新安所出。

素烧鹅

煮烂山药，切寸为段，腐皮包入，油煎之，加秋油、酒、糖、瓜姜，以色红为度。

《博雅》："藷萮，薯蓣①也。"《清异录》："淇薯称最大者曰天公掌，次日拙骨羊。"又蜀昶曰"月一盘。"侯宁《药谱》曰"银条德星。"《本草经》："一名山芋。"《千金》名"玉延。"《艺文类聚》："一名诸薯。"

《谱》曰："甘，平。煮食补脾肾，调二便，强筋骨，丰肌体，辟雾露，清虚热。既可充粮，亦堪入馔。"

韭

韭，荤物也。专用韭白加虾米炒之，便佳。或用鲜虾亦可，蚬亦可，肉亦可。

《说文》："韭，菜名。一种而久者，故谓之韭。象形在一之上。一，地也。"

《齐民要术》："韭高三寸便剪，一岁之中不过五剪。凡剪不宜日中。"《四民月令》："八月收韭菁，捣作齑。"《尔雅翼》："谚曰'懒人菜'，以其不须岁种也。"《本草》陈藏器曰："俗谓韭是草钟乳。言其温补也。"李时珍曰："韭之茎名韭白，根名韭黄，花名韭菁。《礼记》谓韭为'丰本'，言其美在根也。可以根分，可以子种。其性内生，不得外长。八月开花成丛，

① 藷萮：即山药、山芋。薯蓣：亦称山药。块茎供食用，也可入药。

收取腌藏供馔，谓之长生韭。九月收子，其子黑色而扁。须风处阴干，勿令浥郁①。北人至冬，移根于土窖中，培以马屎，暖则即长，高可尺许。不见风日，其根黄嫩，谓之韭黄，豪贵皆珍之。”罗愿云：“物久必变，故老韭为苋。”苏颂曰：“郑玄言‘政道得利，阴物变为阳’，故葱变为韭。”

《清异录》：“杜颐食不可无韭。人或候其仆市还，潜取弃之。颐怒骂曰：‘安得去此一束金也’。”《尔雅》：“藿，山韭。”

《本草》苏颂曰：“根白，叶如灯心苗。”《韩诗》“六月食郁及薁②，谓此也。”时珍曰：“金幼孜《北征录》云：‘北边云台戎地③多野韭、沙葱，人皆采而食之，即此也。’苏氏以诗之郁即此，未知是否？”

《汇苑》：“山韭可疗心疾。或云唐徐勣遗种也。”

《字林》：“莶④，童严水韭也。野生水涯，叶如韭而细长，可食。”

《北户录》：“水韭生池塘中，有二、三尺者，五、六月堪食，不荤而脆。”（叶似韭，得非龙爪韭乎？《字林》云：“莶，水中野韭也。”又崟字⑤，见《字林》，似韭，生水中。）

《本草》陈藏器曰：“孝文韭，生塞北山谷，状如韭，人多食之，云是后魏孝文帝所种。又有诸葛韭，孔明所种。此韭更长，彼人食之。”

《谱》曰：“辛，甘，温。暖胃补肾，下气调营。主胸、腹、

---

① 浥（yì邑）郁：湿热。

② 薁（yù郁）：薁。蘡薁，葡萄科，结黑果，可酿酒，亦可入药作滋补品。根可入药。

③ 戎地：古戎族居住之地。

④ 莶（yán严）：水中野韭。

⑤ 崟（yín吟）：《玉篇》、《集韻》皆谓：“似蒜，生水中。”

腰、膝诸疼。治噎膈、经产诸症。理打朴伤损，疗蛇、狗、虫伤。秋初韭花，亦堪供馔。韭以肥嫩为胜，春初早韭尤佳。多食昏神，目症、疟疾、疮痧、疹后均忌。”

犀曰：春韭青，夏秋韭白，冬韭黄，四时各有其趣，蔬食之妙品也。山西惟平阳府出韭黄，每相馈遗，不过一、二束，则真如杜颐所谓一束金也。

芹

芹，素物也，愈肥愈妙。取白根炒之，加笋，以熟为度。今人有以炒肉者，清浊不伦。不熟者，虽脆无味。或生拌野鸡，又当别论。

《尔雅》：“芹，楚葵。”郭注：“今水中芹菜。”周处《风土记》：“萍蘋，芹菜之别名也。”

《本草》陶曰：“蕲，俗作芹字。二月、三月作①，可作菹②及熟瀹食，故名水英。”《别录》曰：“水芹生南海池泽。”苏恭曰：“水蕲即芹菜也。有两种：荻芹，白色，取根；赤芹，取茎叶，并作菹及生菜。”李时珍曰：“蕲当作蘄，从屮，蕲谐声也。后省作芹，从斤，亦谐声也。其性冷、滑如葵。”《吕氏春秋》：“菜之美者，云梦之芹。云梦，楚地也。楚有蕲州、蕲县，俱音淇。”罗愿《尔雅翼》云：“地多产芹，故字从芹，蕲亦音芹。”徐锴注《说文》：“蕲字，从屮。靳，诸书无靳字，惟《说文》别出莚字，音银，疑相承误出也。据此，则蕲字亦从蕲当作蘄字也。”又曰：“芹有水芹、旱芹。水芹生江湖陂泽之涯；旱芹生平地，有赤白二种。二月生苗，其叶对节而

① “作”字后脱“英时”二字。作英指长叶。

② 菹（zū租）：酸菜。

生，似芎䓖①。其茎有节棱而中空，其气芬芳，五月开细白花，如蛇床花。”《列子》言“乡豪尝芹，蜇口惨腹”②，盖未得食芹之法耳。张仲景曰：“春、秋二时，龙带精入芹菜中，人误食之为病，面青、手青、腹满如狂，痛不可忍，作蛟龙病。俱服硬饧③三、二升度，吐出蜥蜴便瘥④。”时珍曰：“芹(菜)生水涯，蛟龙虽云变化莫测，其精那得入此，大抵是蜥蜴虺蛇⑤之类，春夏之交遗精于此故尔。且蛇喜食芹，尤为可证。”

《谱》曰：“甘，凉。清胃涤热，祛风，利口齿、咽喉、头目，治崩带、淋浊、诸黄。白嫩者良，煮勿太熟。旱芹味逊，性味略同。”

犀曰：吾杭皆食水芹，故别旱芹为药芹，他处则通称芹菜，而水芹不可得也。

豆芽

豆芽柔脆，予颇爱之。炒须熟烂，作料之味才能融洽。可配燕窝，以柔配柔，以白配白故也。然以极贱而陪极贵，人多嗤之。不知惟巢、由正可陪尧舜耳。

犀曰：豆芽有黄豆、绿豆之分。黄豆芽长而粗，仅供粗粝⑥。绿豆芽白而脆，两头摘尽，韭菜炒之，可赐以翠筋玉

① 芎䓖（xiōng兄 qióng穷）：药名。即川芎。

② 惨腹：指不洁食品伤害肠胃。

③ 饧（xíng形又读táng糖）：麦芽、谷芽等熬成的糖。

④ 瘥（chài差，去声）：病愈。

⑤ 虺（huǐ毁）蛇：毒蛇、毒虫。

⑥ 粝（lì历）：糙米。

箸之名。若以配燕窝，则直似光武、子陵同卧①；且不免足加帝腹②矣。

茭

茭白炒肉、炒鸡俱可，切整段，酱醋炙之，尤佳。煨肉亦佳。须切片以寸为度，初出太细者无味。

《说文》："蒋③，苽蒋也。"《王氏汇苑》："蒋，又名茭白。中心生白薹如小儿臂。为菰米，苔中有黑者曰乌郁。下泽处曰菰葑，苗茎硬者，曰菰蒋。秋实即雕胡米也。"《西京杂记》："菰之有米者，谓之雕胡，有首者谓之绿节。"

《本草》韩保升曰："菰根生水中，叶如蔗荻④，久则根盘而厚。夏月生菌堪啖，名菰菜。三年者，中心生白，苔如藕，状如小儿臂而白软，中有黑脉，堪啖者名菰首也。"苏颂曰："春末生白茅如笋，即菰菜也。又谓之茭白。生熟皆可啖，甜美。其中心如小儿臂者，即菰手。作藤首者。非矣。"《尔雅》云出"隧蘧蔬⑤。"注云："生菰草中，状似土菌，江东人啖之，甜滑，即此也。"《留青日札》："乌郁，俗名灰茭。自有一种米茭，其不能结实者茭白也。"《学圃杂疏》："茭白，以秋生。吴中一种春生曰吕公茭，以非时为美。初出时，煮实甜软。然菰实有米，而今茭白未闻有之，或者野茭乃生米也。"

---

① 光武：即东汉光武帝刘秀。子陵：东汉隐士严光，字子陵，少有高名。曾与刘秀同游学。

② 足加帝腹：把脚放在皇帝腹上。喻以贱加之于贵。

③ 蒋（jiāng江）：即茭白。

④ 荻（dí敌）：即芦苇。

⑤ 蘧（qú渠）蔬：茭白的嫩苔。

《谱》曰："甘，寒。清湿热，利二便，解酒毒，已瘫痪，止烦渴、热淋，除鼻皶、目黄。以杭州田种肥大纯白者良。精滑、便泻者勿食。"

犀曰：茭白，南人之常饵，北人则以为珍品矣。以饭锅蒸熟撕碎，用麻酱油拌者，最为本色，余则供厮役①耳。其初生白茅，则今之茭儿笋也。以虾米炒之，最易荐酒。

青菜

青菜择嫩者，笋炒之。夏日芥末拌，加微醋，可以醒胃。加火腿片，可以作汤，亦须现拔者才软。

《埤雅》："菘②性凌冬晚凋。四时常凋③，有松之操，故曰菘，今俗谓之白菜，其青白也。"《本草》陶弘景曰："菘有数种，犹是一类，止论美与不美，菜中最为常食。"寇宗奭曰："菘叶如芜菁④，绿色差淡，其味微苦，叶嫩稍阔。"李时珍曰："菘即今人呼为白菜者，有二种：一种茎圆厚，微青；一种茎扁薄而白，其叶皆淡青白色。燕、赵、辽阳、扬州所种者，最肥大而厚；一本⑤有重十余斤者，子⑥如芸苔子而色灰黑。八月以后种之，二月开黄花，如芥花，四瓣，三月结角，亦

---

① 厮役：执劳役供使唤的勤杂人员。以此为喻。

② 菘（sōng松）：蔬菜名。叶阔大，色白的叫白菜，淡黄的叫黄芽菜。

③ 凋，《本草纲目·菜部》作"青"。

④ 芜菁：又名蔓菁。十字花科，一、二年生草本，花黄，叶片全缘或有深缺刻，绿色或微带紫色，有光泽，产我国和欧洲以南。根叶作蔬菜，也可作饲料。

⑤ 一本：即一棵。

⑥ "子"上脱一"菘"字。

如芥。其菜作菹食尤良，不宜蒸晒。”《格物论》：“菘有二种，有春，有秋，性和利。以菘种北地，即化为芜菁；以芜菁种南地，即化为菘。”（此说非。）《正字通》：“京口之菘曰箭竿白。”《清异录》：“江右[1]多菘，鬻笋者恶之曰笋奴菌妾。”《全芳备祖》：“杨诚齐谓之水晶菜。”段成式《食品》有“蒲叶菘”。

《本草》苏颂曰：“扬州一种叶圆而大，或若箑[2]，啖之无渣，绝胜他土者，疑即牛肚菘也。”

《谱》曰：“菘一名白菜，以其茎色白也。亦有带青色者，然本丰茎阔，迥非油菜。甘，平。养胃，解渴生津。荤素咸宜，蔬中美品。种类不一，冬末最佳。鲜者滑肠，不可冷食。”

台菜

炒台菜心最糯，剥去外皮，入蘑菇、新笋作汤。炒食，加虾肉亦佳。

《本草》李时珍曰：“此菜易起苔，须采其苔食，则分枝必多，故名云苔。而淮人谓之苔芥，即今油菜，为其子可榨油也。羌、陇、氐、胡[3]，其地苦寒，冬月多种此菜，能历霜雪。种自胡来，故服虔《通俗文》谓之胡菜，而胡洽居士《百病方》谓之寒菜，皆取此义也。或云塞外有云台[4]戍始种此

---

① 江右：江西省的别称。

② 箑（shà霎）：扇子。

③ 羌(qiáng腔)：古族名，分布在今甘、青、川一带。陇：甘肃省简称。氐（dī低）：古族名。胡：古族名。匈奴族多称为胡人。

④ 云台：地名。河北居庸关之过街塔称云台。

菜，故名亦通。九月十日下种，生叶形色微似白菜。冬春采苔心为茹，三月则老，不可食。”

《谱》曰：“辛，滑，甘，温。烹食可口。散血消肿，破结通肠。子可榨油，故一名油菜。形似菘而本消，茎狭，叶锐。俗呼青菜，以色较深也。发风动气，凡患腰、脚、口齿诸病，及产后、痧痘、疮家锢疾、目症、时感皆忌之。”

犀曰：油菜肥腻，炒食亦佳。或以香稻米同煮，尤为香糯，蔬食之妙品也。语云：“菜饭饱，布衣暖”。若常得此菜饭，诚足了一生矣。

白菜

白菜炒食，或笋煨亦可，火腿片、鸡汤[①]亦可。

见前“青菜”下。

《谱》：见前“青菜”下。

犀曰：霜降后，田家现拔白菜，虽白水煮之，亦鲜美异常。此等风味，富豪家那能得之？山西忻州白菜，大者重二、三十斤，长四、五尺，味甜而肥糯，远近莫及。李时珍谓燕、赵有一本重十余斤者，殆即此类。

黄芽菜

此菜以北方来者为佳，或用醋搂，或加虾米煨之，一熟便吃，迟则色味俱变。

《蔬谱》：“北京人取菜入窖，壅培不见风日，长出苗叶皆嫩黄色，脆美无滓，谓之黄芽菜。”《戒庵漫笔》：“俗呼黄矮菜为花交菜。谓近诸菜多变成异种，民间尝以詈②人，如鱼

---

① “片”、“汤”二字下各脱一“煨”字。

② 詈（lì利）：骂、责骂。

中之鲳也。”

《谱》曰：“甘，平。养胃。荤素皆宜。雪后更佳，但宜鲜食。北产更美，味胜珍羞。亦可为菹，诸病不忌。”

犀曰：直隶安肃县[1]出者，为北方之冠，至南方外皮已去其半。本地现卖者极肥厚，可剖其茎以藏肉，美可知矣。京师庖制清蒸白菜最佳，法以菜去外皮，存中心嫩者，横一段，形如月饼大小，每碗放四、五饼，用鸡汤、火腿蒸之，不见别物，而鲜美异常。用猪油红烧亦可，须加虾米。吴门亦有土种者，俗名为猪摇头，其味可想而知矣。

瓢儿菜

炒瓢菜心，以干鲜无汤为贵，雪压后更软。王孟亭太守制之最精，不加别物，宜用荤油。

犀曰：瓢儿菜，金陵产也，他处所无。

波菜

波菜肥嫩，加酱水、豆腐煮之，杭人名金镶白玉板是也。如此种菜虽瘦而肥，可不必再加笋尖、香蕈。

《嘉话录》：“菠棱[2]，种自西国，有僧将其子来，云是颇陵国之种，讹为波棱耳。”《清异录》：“钟谟嗜菠，文其名曰雨花菜。又以蒌蒿、莱菔[3]、菠棱为三无比。”《本草》李时珍曰：“按《唐会要》云：‘太宗时，尼波斯国[4]献波棱菜，类

---

① 安肃：今河北徐水县。

② 菠棱：又名菠菜。

③ 蒌（lóu楼）蒿：草名，即白蒿。莱菔：即萝卜。

④ 尼波斯国：即波斯国。“斯”后脱一“罗”字。

红兰[①]，实如蒺藜'。火熟之，能益[②]，食味即此也。方士隐名为波斯草。八月、九月种者，可备冬食。正月、二月种者，可备春蔬。其茎柔脆中空，其叶绿腻柔厚，直出一尖，旁出两尖，似鼓子花叶之状而长大。其根长数寸，大如桔梗，而色赤，味更甘美。四月起苔尺许，有雄雌，就茎开碎红花，丛簇不显，雌者结实，有刺，状如蒺藜子。种时须砑[③]开，易浸胀，必过月朔[④]乃生，亦一异也。"

《谱》曰："甘，辛，温。开胸膈，通肠胃，润燥，活血。大便涩滞及患痔人宜食之。根味尤美，秋种者良。惊蛰后不宜食，病人忌之。"

蘑菇

蘑菇不止作汤，炒食亦妙[⑤]。但口蘑最易藏沙，且[⑥]易受霉，须藏之得法，制之得宜。鸡腿蘑便易收拾，亦需讨好。

高濂《野蔌品》："蘑菇，采取晒干，生食、作羹美不可言。竹菇更鲜美。"《广菌谱》："本小末大，白色柔软，其中空，俗名鸡足蘑菇。天花蕈[⑦]，出五台山，形似松花而大如斗。"《本草》："蘑菇蕈，一名肉蕈。"李时珍曰："蘑菰出山东、淮北诸处。埋桑、楮诸木于土中，浇以米泔，待菰生采之。[⑧]

---

① 红兰：即红兰花。又名红花、黄兰。

② "益"字后脱一"人"字。

③ 砑（yà亚）：碾。

④ 月朔：农历每月初一。

⑤ "妙"嘉庆本作"佳"。

⑥ "且"嘉庆作"更"。

⑦ 天花蕈：一名天花菜。

⑧ 泔（gān甘）：淘米水。

长二、三寸，本小末大，状如未开玉花，俗名鸡腿蘑菰。谓其味如鸡也。又天花蕈，一名天花菜。”吴瑞曰：“出山西五台山，形如松花而大，香气如蕈。白色，食之甚美。”时珍曰：“五台多蛇蕈，感其气而生，故味美而无益。其价颇珍。”段成式《酉阳杂俎》云：“代北有树鸡，如杯棬，俗呼猢孙眼，其此类与。”

《谱》曰：“甘，凉。味极鲜美，荤素皆宜。开胃化痰，嫩而无砂者胜。多食发风动气，诸病人皆忌之。”

犀曰：鸡腿蘑菇，即今京师之鲜蘑菇。白柄黑盖者，即五台蘑菇，柄长五、六寸，味亦平平。以味论，必以口蘑为最，盖蔬中之鸡也。然独用之，亦不甚出色。可知善将将[1]者，未必善将兵也。

松菌

松菌加口蘑炒最佳，单[2]用秋油炮食亦妙，惟不便久留耳。置各菜中，俱能助鲜。可入燕窝作底垫，以其嫩也。

[《齐民要术》：“菰菌[3]鱼羹：鱼，方寸准。菌，汤沙中出，掰。先煮菌令沸，下鱼。”又云：“先下[4]，与鱼、菌、苿[5]、糁、葱、豉。”又云：“洗，不沙。肥肉亦可用。半奠之。”]

《尔雅》中“馗菌”，郭注：“地蕈似盖，今江东名为土菌，亦曰馗厨，可啖之。一名馗。”孙炎曰：“地菌子，或名地鸡，

---

① 将将：指挥将领。指最高统帅。

② “单”字前脱一“或”字。

③ 菰菌：指茹菌，就是蕈，不是茭白。

④ “先下，与鱼、菌……”：“与鱼”二字应倒错。因为“先下”承上文后下鱼而言这里又法的不同，是先下鱼，后下蕈，应作“先下鱼，与菌……。”

⑤ “苿”，一作“菜”。一说苿同“莫”。“莫”为蓼科野菜。

亦名獐头。”《潜夫论》中“堂生负苞”，注：“负苞，松木菌也。”《菌谱》：“松菌生，松菌采无时。”

《谱》曰：“鲜菌，一名土菌，甘，寒。开胃。蔬中异味。以寒露时松花落地所生者，无毒最佳，荤素皆宜。或洗净沥干，以麻油或茶油沸过，入秋油浸收，久藏不坏。设莫辨良毒，切勿轻尝。中其毒者，以地浆、金汁解之。”

犀曰：吴门夏日卖鲜菌者甚多，闻其味鲜甚。然亦竟有中毒而死者，不可不慎。尝谓食毒物死者，皆宜入枉死城中。（菌类甚多，详见后香蕈下。）

面筋二法[1]

一法，面筋入油锅炙枯，再用鸡汤、蘑菇汤[2]煨。一法，不炙，用水泡，切条入浓鸡汁炒之，加冬笋、葱花。章淮树观察家制之最精。上盘时，宜毛撕，不宜光切。加虾米泡汁，甜酱炒之甚佳。

《事物绀珠》：“面筋，梁武帝作。”《老学庵笔记》：“仲殊长老豆腐、面筋皆渍蜜食之，人多不能下咽。东坡亦酷嗜蜜，能与之共饱。”《本草》：“以麸与面水中揉洗而成者。”

《谱》曰：“性凉。解热止泻，消烦劳，热人。宜煮食之，但不易化，须细嚼之。”

犀曰：面筋生者，摘入沸油中，即[illegible]大圆，食之脆若无物，以麻油、秋油浸之，现吃最佳。[illegible][illegible]人作馔，非此不可。肉圆肉丝，在在皆是，亦无甚味也。吴[illegible]之大肉面筋，吴人喜之。又无锡之油灼面筋煨肉颇佳。

---

① 面筋二法：嘉庆本作“面筋之法”。

② “汤”，嘉庆本作“清”。

茄二法

吴小谷广文家将整茄子削皮，将滚水泡去苦汁，猪油炙之。炙时须待泡水干后，用甜酱水干煨，甚佳。卢八太爷切茄作小块，不去皮，入油灼微黄，加秋油炮炒，亦佳。是二法者，俱学之而未尽其妙。惟蒸烂划开，用麻油、米醋拌，则夏间亦颇可食。或煨干作脯置盘中。

[《齐民要术》“焦茄子法：用子未成者(子成则不好也。)以竹刀骨刀四破之，(用铁则渝黑。)汤炸去腥气。细切葱白，熬油令香，(苏弥好)①香酱清、擘葱白与茄子俱下，焦令熟。下椒、姜末。”]

《疏谱》：“茄白者，曰渤海茄；又一种，白而扁，曰番茄；一种水茄，形稍长，甘而多津。”《芝田录》：“隋炀帝名茄曰昆仑紫瓜。方家治虚谓之草鳖甲。”《格物论》：“茄凡三色，青、紫、白。一名落苏。”五代《贻子录》作“酪酥”。《清异录》：“一名昆味。”《物类相感志》：“茄树开花，开时取叶布路旁，以灰围之，则结子多，谓之嫁茄。”《滇南杂志》：“缅茄出缅甸，大而色紫，蒂圆整，蜡色者佳。今会成中绝不可多得。”

王祯《农书》：“一种勃海茄，白色而坚实；一种番茄，白而扁，甘脆不涩，生熟可食；一种紫茄，色紫，蒂长，味甘；一种水茄，形长，味甘，可以止渴。”《容斋随笔》：“浙西常茄皆皮紫，其白者为水茄。江西常茄皆皮白，其紫者为水茄，亦一异也。”《岭表录异》：“交岭茄树，经冬不凋，有二、三年渐成大树者，其实如瓜也。”

---

① 苏弥好：苏子油更好。

《本草》李时珍曰："茄种宜于九月黄熟时收取，洗净曝干，至二月下种，移栽。株高二、三尺，叶大如掌，自夏至秋，开紫花，五瓣相连，五稜如缕，黄蕊、绿蒂，蒂包其茄，茄中有瓤，瓤中有子，子如脂麻。其茄有团如括搂者，长四、五寸者，有青茄，紫茄，白茄。白茄亦名银茄，更胜青者。"

《谱》曰："甘，凉。活血止痛，消痈杀虫，已疟，消肿，宽肠，治传尸劳、瘕、疝诸病。便滑者忌之。种类不一，以细长深紫嫩而子少者胜。荤素皆宜，亦可腌晒为脯，秋后者微毒，病人勿食。"

犀曰：茄去瓤，以肉丁煮之，猪油炮透，加秋油、酒闷烂绝佳。或以西卤法亦可。《红楼梦》茄鲞一法，制作精矣。① 细思之，茄味荡然。富贵人往往失其天真，即此可见。

苋菜

苋须细摘嫩尖干炒，加虾米或虾仁更佳。不可见汤。

《尔雅》："蒉，赤苋。"《埤雅》："苋之茎、叶，皆高大而易见，故其字以见，指事也。"

《本草别录》曰："苋实，一名莫实。细苋亦同。生淮阳川泽及田中，叶如兰。十一月采。"苏颂曰："人苋、白苋俱大寒，亦谓之糖苋，又谓之胡苋，或谓之细苋，其实一也。但大者为白苋，小者为人苋耳。其子霜后方熟，细而色黑。紫苋茎、菜通紫，吴人用染瓜者，诸苋中惟此无毒，不寒。赤苋亦谓之花苋，茎叶深赤、根茎亦可糟藏，食之甚美，味辛。五色苋，今亦稀有。细苋，俗谓之野苋，猪好食之，又名猪苋。"

《蔬谱》："赤苋，一名花苋。色白而大者，曰白苋。野苋

---

① 茄鲞（xiǎng享）：《红楼梦》中所写的一种茄制菜肴。

谓之细苋，一名胡苋，北方呼为糖苋。又黑汁者，曰墨苋，又马齿苋，究与家苋别，一名五方草(《事物绀珠》作五行草)，又名长命缕，二名九头狮子草，又呼青箱苗为鸡冠苋[①]，亦可食。”《奇书》:“马齿苋一名医鲜草。”

《学斋占毕》:“董遇注《易》曰:‘苋，人苋也。’余意世有称马齿苋者，故以人字别之。及见《本草》云，苋实，一名马苋。”行义曰:“苗又谓之人苋。红色者，谓之红人苋，后又别载马齿苋。然后详人苋、马苋之别。”

《野蔌品》:“野苋，夏菜。”《事物绀珠》:“鼠苋，灰苋。”《广雅》:“豚耳[②]，马苋也。”(音豚。)

《谱》曰:“甘，凉。补气清热，明目滑胎，利大小肠。种类不一，以肥而柔嫩者良。痧胀、滑泻者忌之，尤忌与鳖同食。”

犀曰：吾杭不尚食红苋，他处皆食之。愚则谓绿胜于红也。以浓肉汁煮之，亦佳。

芋羹

芋性柔腻，入荤入素俱成。或切碎作鸭羹，或煨肉，或同豆腐加酱水煨。徐兆璜明府家，选小芋子入嫩鸡汤[③]，妙极。惜其制法未传，大抵只用作料，不用水。

《史记》“野有蹲鸱[④]，”注云:“芋也。盖芋魁之状，吞鸱之蹲坐故也。”《汉书》作“踆[⑤]鸱。”《说文》铉注云:“芋，

---

① 鸡冠苋：本名青箱，又名草蒿，子名草决明。

② 豚(tún豚)耳：即“豚耳”，马齿苋别称。

③ “汤”字前脱一“煨”字。

④ 蹲鸱(dūn chī 敦吃)：大芋头，因形状似蹲伏的鸱鸟得名。

⑤ 踆(cūn存)：通蹲。

犹吁也。大叶实根，骇吁人也。吁音芋，疑怪皃[①]。”

《本草》陶隐居曰："芋，钱唐[②]最多，生则有毒，味莶[③]不可食。种芋三年不采，则成梠[④]。”苏恭曰："芋有六种，青芋、紫芋、真芋、白芋、连禅芋、野芋也。其类虽多，苗并相似，茎高尺余，叶大如扇，似荷叶而长，根类薯蓣而圆。其青芋多子，细长而毒多。初煮头灰汁，更易水煮熟，乃堪食尔。白芋、真芋、连禅、紫芋并毒少，正可煮啖之，兼肉作羹甚佳。”寇宗奭曰："当心出苗者，为芋头；四边附之而生者，为芋子。八、九月已后掘食之。”李时珍曰："旱芋，山地可种。水芋水田莳[⑤]之。叶皆相似。但水芋味胜，茎亦可食。芋不开花，时或七、八月间有开花者，抽茎生花，黄色，旁有一长萼[⑥]护之，如半边莲花之状也。”

按郭义恭《广志》云："芋凡十四种：君子芋，魁大如斗；赤鹯芋，即连禅芋，魁大子少；百果芋，魁大子繁，亩收百斛；青边芋、旁巨芋、车毂芋三种，并魁大子少，叶长丈余；长味芋，味美，茎亦可食；鸡子芋，色黄；九面芋，大而不美；青芋、曹芋、象芋，皆不可食，惟茎可作菹；旱芋，九月熟；蔓芋，缘枝生者，如二、三升也。”

《广雅》："青芋也。”《风土记》："博士芋蔓生，根如鹅鸭卵。”《益部方物略记》："赤鹯芋，形长而圆，味美；蛮芋，

---

① 皃（ní尼）：即鲵，俗称娃娃鱼。

② "唐"当为"塘"。

③ 莶（jìn进）：味辛如韭蒜类。

④ 梠（lǚ吕）：芋老即成梠芋，或野芋、老芋。

⑤ 莳（shì示）：移栽、种植。

⑥ 萼（è厄）：花最外一轮称花萼。有保护花的作用。

子繁衍；博芋，品最下也。”《物美相感志》：“野芋，小于家芋，食之利人，盖蔹[①]也。今江浙生土芋，欲取名之‘若呼’，芋字则不见矣。”《群芳谱》：“香芋，形如豆而味甘。”《后山诗话》：“土芋谓之土卵。”《酉阳杂俎》：“天芋，生终南山中。”《汉书·马融传》“襄荷芋蕖。”注：“芋蕖即芋魁也。”

桂氏引《御览》引《广志》云：“君芋，大如魁；车毂芋、旁巨芋、青边芋，此四芋，魁大如饼，少子，叶如伞盖，缃[②]色，紫茎，长丈余，易熟。长味芋之最善者也，茎可作羹臛；蔓芋，缘枝大者二、三升；鸡子芋，色黄；百果芋，亩收百斛；早芋，七月熟；九面芋，大而不美；蒙控芋、青芋、曹芋，子皆不可食，茎可为菹；百子芋，出叶榆县[③]；魁芋，无旁子，生永昌[④]。”

《格致镜原》引《广志》曰：“君子芋大如斗魁；淡善芋，大如瓶，叶如盖，细色紫。茎又有百果芋、鸡子芋、车毂芋、钜子芋、劳巨芋、青浥边芋。”（按：《广志》一书，三引皆不同，故备书之，以俟考正焉。）

《广雅》：“蕖芋也，其茎谓之莪。”《说文》：“齐呼芋为莒。”《词林海错》：“康巢县呼芋头为天河生。”《蔬谱》：“吴郡所产曰芋头，嘉定谓之博罗，旁生小者谓之芋奶。”

《谱》曰：“煮熟甘滑。补虚、涤垢。可荤可素，亦可充粮。消渴宜餐，胀满勿食。”

---

① 蔹（liǎn脸）：多年生蔓草。有白蔹、赤蔹、乌蔹等。似栝楼，其子不可食。

② 缃（xiāng湘）：浅黄色。

③ 叶榆县：古县名，治所在今云南大理北。

④ 永昌：郡名、府名。治所在今云南保山。

犀曰：小芋打扁，油灼微焦，掺以椒盐，最宜荐酒。

豆腐皮

将腐皮泡软，加秋油、醋、虾米拌之，宜于夏日。蒋侍郎家，入海参用，颇妙。加紫菜、虾肉作汤，亦相宜。或用蘑菇笋煨清汤亦佳，以烂为度。芜湖和尚将腐皮卷筒[①]，油中微炙，入蘑菇煨烂极佳。不可加鸡汤。（闽人煮鳆鱼，多入腐皮，亦颇有致。）

《谱》曰："浆面凝结，揭起晾干为腐皮。充饥入馔，最宜老人。"

犀曰：素馔中腐皮用最广：假肉、假鸭皆以为皮；又以笋、蕈、木耳、腐干切丝，卷灼之，曰素卷；用肉包以酱赞食曰响铃；加作料曰素肠；蘑菇、笋炒之，曰皮笋。皆杭州菜也。

扁豆

取现采扁豆，用肉汤炒之，去肉存豆。单炒者，薄[②]重为佳。以肥软为贵，毛糙而瘦薄者，瘠土所生，不可食。

《本草》陶隐居曰："扁豆，人家种之于篱垣，其荚食甚美。"

《谱》曰："甘，平。软荚亦可为蔬。"

犀曰：豆族甚繁，单中列仅数种耳，余性所恶，不知其详。相传扁豆籐下，疟鬼所居，有疟疾者愈后，三年不可食扁

---

① "湖"字下脱"敬修"二字。"筒"字下脱"切段"二字。

② "薄"字误，当为"油"字。

豆。新愈者，行经籐下，亦觉毛骨悚然。考疟鬼本居江水，而近俗谓在扁豆籐下，正不知其何谓而移居也？

瓠子王瓜[①]

将鲜鱼切片先炒，加[②]酱汁煨。王瓜亦然。（王瓜以生食为佳，熟便无味。）

《诗》"八月断壶[③]"，注："瓠也。"《埤雅》："长而瘦上者曰瓠，短颈大腹曰匏[④]，苦瓠甘亦曰壶芦。"《尔雅》："瓠棲瓣。"邢疏："瓣，瓠中瓣也。一名瓠棲。"《清异录》："瓠，荤素俱不相宜，俗谓之净街槌。"

《本草》李时珍曰："古人壶、瓠、匏三名，皆可通称，初无分别。故孙愐《唐韻》云：'瓠音壶，又音𦨷[⑤]。'瓠护瓢也。"陶《本草》作"瓠瓤，云是瓠类也。"《说文》："瓠，匏也。又云：瓢，匏也；匏，大腹瓠也。"陆玑云："壶，瓠也。又云：匏，瓠也。诸书所言，其字皆当与壶同音，而后世以长如越瓜，首尾如一者为瓠。瓠之一头有腹，长柄者为悬瓠。无柄而圆大，形扁者为匏，匏之有短柄大腹者为壶，壶之有细腰者为蒲芦。以今参详其形状，虽各不同，而苗、叶、皮、子，性味则一。"

[《齐民要术》："《氾胜之书》[⑥]种瓠法：以三月耕良田

---

① "王瓜"，嘉庆本作"黄瓜"。

② "加"下脱"瓠子同"三字。

③ 断壶：指摘取瓠瓜。

④ 匏（páo袍）：葫芦之属。

⑤ 𦨷（lú芦）：同瓟、芦。俗名葫芦。

⑥ 《氾胜之书》：西汉氾胜之所撰农书。原书已佚，现存辑佚本。

十亩，作区[①]，方深一尺。以杵筑之，令可居泽。相去一步，区种四实。蚕矢[②]一斗，与土粪合。浇之，水二升。所干处，复浇之。著三实，以马棰毃[③]其心，勿令蔓延。多实，实细。以藁[④]荐其下，无令亲土疮瘢[⑤]。度[⑥]可作瓢，以手摩其实，从蒂至底，去其毛，不复长且厚。八月微霜，收取。黄色好，破以为瓢。其中白肤，以养猪致肥，其瓣，以作烛致明。”

《本草》陈藏器曰：“胡瓜，北人辟讳石勒[⑦]，改呼黄瓜，至今因之。”李时珍曰：“张骞使西域得种，故名胡瓜。”按杜宝《拾遗录》：“隋大业四年[⑧]避讳，改胡瓜为黄瓜。”与陈氏说微异。今俗以《月令》王瓜生即此，误矣。王瓜，土瓜也。又曰：胡瓜，处处有之，正二月下种，三月生苗引蔓，叶如冬瓜叶，亦有毛。四、五月开黄花，结瓜围二、三寸，长者至尺许，青色，皮上有喑瘤[⑨]如疣子[⑩]。至老则黄赤色，其子与菜瓜子同。一种五月种者，霜时结瓜，白色而短，并生熟可食，兼蔬蓏[⑪]之用，糟酱不及菜瓜也。《学圃杂疏》：王瓜出

---

① 区：即今畦田。

② 蚕矢：蚕屎。

③ 毃（hǎo好）：通殴，捶击。

④ 藁（gǎo搞）：干草。

⑤ 亲土疮瘢：指果实触地，则生伤疤。

⑥ 度（duó夺）：估计，测量。

⑦ 石勒：十六国时期后赵的建立者。字世龙，上党武乡人。

⑧ 大业四年：公元608年，大业为隋炀帝年号。

⑨ 喑（yīn音）瘤：中医学病名。发生在体表或筋骨间的赘生物。

⑩ 疣子：中医学病名。又名“千日疮”“枯筋箭”，俗称“竖头肉”。生长在表面的一种赘生物。

⑪ 蓏（luǒ裸）：瓜类植物的果实。在木曰果，在地曰蓏。

燕京者最佳，其地人种之火室中，逼生花叶，二月初即结小实，取以上供。又一种秋生者，亦佳。闽中二、三月间食，入夏已枯矣。

《谱》曰："瓠瓜，甘，凉。清热，行水通肠，治五淋，消肿胀。其软叶亦可茹。种类不一，味甘者，嫩时皆可食。味苦者名匏瓜。"

又曰："黄瓜生食甘美，清热利水。可菹可馔，兼蔬蓏之用。而发风动热，天行病后、疳疟、泻痢、脚气、疮疥、产后、痧痘皆忌之。"

煨木耳香蕈

扬州定慧庵，能以[1]木耳煨二分厚，香蕈煨三分厚。先取蘑菇蓬熬汁为卤。

《说文》："萸[2]，木耳也。"《玉篇》："木耳生枯木也。"《内则》："芝，栭[3]。"王肃云："无华而实者名栭，皆芝属。"《六书故》："《记》曰：'芝，栭。'蔆棋伯曰：'在地曰芝，在木曰栭。'"《通志》："五木耳曰檽。"《本草》：《别录》曰："五木耳生犍为[4]山谷，六月多雨时，采即暴干。"弘景曰："此云五木耳，而不显言是何木，惟老桑树生桑耳，有青、黄、赤、白者、软湿者，人采以作菹。"苏恭曰："桑、槐、楮、榆、柳，此为五木耳。软者煎堪啖，楮耳人常食，槐耳疗痔。煮浆粥，安诸木上，以草覆之，即生蕈尔。"李时珍曰："木耳生于朽木

---

① "以"，嘉庆本作"将"

② 萸（ruǎn软）：木耳。

③ 栭（ér而）：木名。即栭栎，又名白栎。

④ 犍为：县名。四川省南部，泯江与马边河在境内汇合。

之上，无枝叶，乃湿热余气所生。曰耳、曰蛾，象形也。曰檽①，以软湿者佳也。曰鸡、曰㙡②，因味似也。南楚人谓鸡为㙡。曰菌，犹蜠③也，亦象形也。蜠乃贝子之名，或曰地生为菌，木生为蛾。北人曰蛾，南人曰蕈。"《事物绀珠》、"桑、楮、榆、柳、槐木上，六月多雨则生。桑上生白耳，名桑鹅。又石耳，生卢山石上。"《清异录》："北方桑上生白耳，名桑鹅。贵有力者，咸嗜之，呼五鼎芝。"

〔《齐民要术》："按木耳煮而细切之，和以姜、桔，可为菹，滑美。"〕

《本草纲目拾遗》："石耳，台州仙居有之，生峻岭绝壁海崖高处，乃受阴阳雨露之气，渐渍石上，年久则生衣。鲜者，翠碧可爱，干者面黝黑，背白如雪，土人以作羹饷客，最为珍品。煮法：用滚水一碗，泡石衣于中，用手细细摆揉，去其细沙，待软如棉、其细沙去净，即变紫如玫瑰，必得盐水，则所衔细沙，始能吐尽。再过清水二、三次，以鸡汤下食，滑脆鲜美，味最甘香，为山蔬第一。"《群芳谱》："一名灵芝，生天台、四川、河南、宣州、黄山、巴西边徼④诸山石崖上，远望如烟。庐山已有之，状如地耳，山僧采曝馈送。洗去沙土，作茹胜于木耳。"《粤志》："韶阳诸洞多石耳，其生必于青石，当大雪后石滋润，微见日色，则石生耳。大者成片，如苔藓碧色，望之如烟，亦微有蒂，大小朵朵花，烹之，面青紫如芙蓉，底黑而皱，每当味爽撷取则肥厚，见日渐薄，

---

① 檽：同栭，木耳别名。

② 㙡（zōng宗）：土菌。俗名鸡㙡。

③ 蜠：音jūn军。

④ 徼（jiào叫）：边界。

亦微化为水。”《南粤琐记》：“石耳之美，见称于伊尹，其言曰汉上石耳，盖上古已珍之矣。”

《正字通》：“冬春之交，斫椿、楠木，以米汁沃之而生。雨雪多则盛香，名曰香蕈，出闽粤。”

《本草》吴瑞曰：“蕈生桐、柳、枳、椇木上，紫色者名香蕈，白色者名肉蕈，皆因湿气熏蒸而成。生山僻处者，有毒杀人。”颖曰：“香蕈生深山烂枫木上，小于菌而薄，黄黑色，味甚香美，最为佳品。”《菌谱》：“芝菌皆气茁也。仙居介呼天台括苍之间，[1]，爰产异菌。一曰合蕈，又名台蕈，生台之韦羌山。寒极雪收，春气欲动，土松芽活，此菌候也。其质外褐色，肌理玉洁，芳香韵味，一发釜鬲，闻于百步。山人曝干以售，香味减于生者。他山虽产，其柄高而香劣，不及矣。二曰稠膏蕈。生孟溪诸山，秋中，雨零露浸酿，山膏木腴，发为菌花，生绝顶树杪[2]，初如蕊珠，圆莹类轻酥滴乳，浅黄白色，味尤甘。已乃张伞大若掌，味顿渝矣。春时亦生，而膏液少。食之之法，下鼎似沸，漉起参和众味，而特全于酒，切勿搅动，则涎腥不可食矣。亦可蒸熟致远。三曰松蕈，生松阴，采无时。凡物松出，无不可爱者。四曰麦蕈，生溪边沙壤中，味殊美，绝类蘑菰。五曰玉蕈，初寒时生，洁皙可爱，作羹微韧，俗名寒蒲蕈。六曰黄蕈，丛生山中，黄色，俗名黄缵蕈，又名黄犊。七曰紫蕈，赭黑色，产于山中，为下品。八曰四季蕈，生林木中，而肌理粗峭。九曰鹅膏蕈，生高山中，状类鹅子，久而伞开，味殊甘滑，不减稠膏。然与杜蕈相乱，不可不慎。杜菌，土菌也”。（以上《本草纲目》引。）

---

① “间”下脱“丛山入天，仙灵所宫”八字

② 杪（miǎo秒）：树枝的细梢。

又“合蕈，始名台蕈，昔尝上进，标以台蕈。上遥见，误为合，因承误云。栗壳蕈，寒气至，稠青将尽，栗壳其继也。竹蕈，生竹根，味极甘。麦蕈，俗呼麦丹。紫蕈，俗呼紫富蕈。（以上《格致镜原》引，与《本草》所引，互有详略，故补之。）

《谱》曰：“木耳，甘，平。补气、耐饥、活血，治跌朴伤。凡崩淋、血痢、痔患、肠风，常食可疗。色白者胜。煮宜极烂，荤素皆佳。”

又曰：“甘，平。开胃、治溲浊不禁。包边圆软者佳。俗名香菰。痧痘后、产后、病后忌之，性能动风故也。”

犀曰：木耳肥厚者，以肉汁煮最佳。白木耳[①]出川楚之交，须发透，以鸡汁煮极烂，自是名贵之品。黄木耳[②]尤不多得。石耳[③]，徽州、黄山亦有之，并珍品也。香蕈、冬菇，虽一种而优劣悬殊，若香蕈代冬菇，大有婢学夫人之诮。而《本草》亦未有言香菇者，岂古无是物耶？抑即诸菌中之一种耶？惜乎！无可指名也。

冬瓜

冬瓜之用最多，拌燕窝、鱼、肉、鳗、鳝、火腿皆可。扬州定慧庵所制尤佳。红如血珀，不用荤汤。

---

① 白木耳：又名银耳。干燥后呈白色或米黄色，生于栓皮栎、麻栎等枯树上，性喜温暖、湿润、通风。中医学认为性平，味甘。功能滋阴润肺。

② 黄木耳：生老桑树上，可食、可作药。止久泻，益气不饥。

③ 石耳：又名灵芝。甘平无毒。久食益色，至老不改。令人不饥，大小便少，明目益精。与石枯矾、蜜陀僧蒸饼丸，可治泻血脱肛。

《格物论》:"一种名冬瓜，大三尺，围长四、五尺，有毛，绿色，生自然白粉。"《学圃杂疏》:"其结实大者，无如冬瓜，味虽不佳，而性温可食。"《齐民要术》："冬瓜，正、二、三月种之，若十月种者，结实肥好，乃胜春种。"

《本草》李时珍曰:"冬瓜三月生苗引蔓，大叶团而有尖，茎叶皆有刺毛。六、七月开黄花，结实大者径尺余，长三、四尺。嫩时绿色有毛，老则苍色有粉。其皮坚厚，其肉肥白。凡收瓜，忌酒、漆、麝香及糯米，触之必烂。"孟诜曰:"欲得体瘦轻健者，则可常食之，若要肥则勿食也。"

《谱》曰:"甘，平。清热养胃，生津涤秽，除烦，消痈，行水，治胀满、泻痢、霍乱，解鱼酒毒。诸病不忌，惟冷食则滑肠耳。"

犀曰：杭俗以火腿、香蕈、鞭笋、脊髓、肉丝攒[①]列碗面，以冬瓜丝垫底，夏日菜也。或用小冬瓜藏肉亦妙。

煨鲜菱

煨鲜菱，以鸡汤滚之，上时，将汤撇去一半。池中现起者才鲜，浮水面者才嫩。加新栗、白果煨烂尤佳。或用糖亦可，作点心亦可。

《尔雅》:"蔆，蕨攈[②]。"郭注:"今水中蔆。"《广雅》："菱，芰[③]也。"《说文》："蔆，芰也。楚谓之芰，秦谓之薢茩[④]。"王安贫《武陵记》："两角曰蔆，三角、四角曰芰，通谓之水

---

① 攒(cuán或音zǎn昝)：积聚、拼凑。

② 蕨攈(méi眉)：即菱角。

③ 芰(jì济)：即菱角。

④ 薢(xiè械)茩(hòu后)：菱的别名。

粟。”《说文》：“司马相如说，‘蔆从遴①’。”王逸《离骚注》：“芰，蔆也。”《酉阳杂俎》：“苏州折腰菱多两脚（《本草纲目》本作角。）郢成菱三角，而无伤（《纲目》作刺）。可以节（《纲目》作按）。莎，一名水栗，一名薢茩。”

《本草》李时珍曰：“芰蔆，有湖泊处则有之，蔆落湖中，最易生发。有野蔆、家蔆，皆三月生蔓延引，叶浮水上，扁而有尖，光面如镜，叶下之茎有股如虾股，一茎一叶，两两相差，如蝶翅状。五、六月开小白花，背日而生，昼合宵炕②，随月转移。其实有数种，或三角、四角，或两角、无角。野蔆自生湖中，叶实俱小，其角硬直刺人，其色嫩青老黑。家蔆种于陂塘，叶实俱大，角软而脆，亦有两角，弯卷如弓形者，其色有青、有红、有紫，嫩时剥食，皮脆肉美，盖佳果也。”

《谱》曰：“鲜者甘，凉。析酲清热，多食损阳助湿，胃寒、脾弱人忌之。熟者甘，平。”

缸豆

缸豆炒肉，临上时，去肉存豆。以极嫩者抽去其筋。

《本草》：“豇豆，一名䜶䝄③。”时珍曰：“此豆红色居多，荚必双生，故有䜶䝄之名。《广雅》指为‘胡豆’，误矣。三、四月种之，一种蔓长丈余，一种蔓短。其叶俱本大末尖，嫩时可茹，其花有红、白二色，荚有白、红、紫、赤、斑驳数色。长者至二尺，嫩时充菜。”

---

① 遴（líng灵）：同“菱”。

② 昼合宵炕（hàng夯）：白天合闭，夜间张开。

③ 䜶䝄（xiáng shuàng祥双）：豇豆古称。

《谱》曰："甘，平。嫩时采荚为蔬，可荤可素。老则收子充食，宜馅、宜糕。颇肖肾形，或有微补。"

煨三笋

将天目笋、冬笋、问政笋煨入鸡汤，号三笋羹。

《尔雅》："笋，竹萌①。"《说文》："笋，竹胎"。《诗义疏》："皆四月生，巴竹笋生八月。篃竹笋冬夏生。"《永嘉记》："含隋竹笋，六月生。"《埤雅》："旬内为笋，旬外为竹，故字从旬②。今谓竹为妒母草，谓笋生六日而齐母也。"《留青日札》："冬笋之已透风有毛者，曰猫儿头。"《仇池笔记》："竹有雌雄，雌者多笋。"费元录《清课》："山中竹笋，清远韵胜，实蔬食奇品，澄羹、作脯皆失真性，惟煨剥为良。"赞宁《笋谱》："笋，一名萌，一名蒻③竹，一名箈④，一名䈞⑤，一名竹胎，一名竹牙，一名茁，一名初篁，一名竹子，俗呼龙孙。竹根曰鞭，鞭头为笋，俗谓之鞭笋。今吴会间，八月，乡人往往掘土采鞭头为笋，向市而鬻。然终伤春笋，而且害竹母。又采笋之法：可避露，日出后，掘深土取之，旋投密竹器中，勿令见风。以巾帉⑥拭土，不宜见水。含壳沸汤瀹之，煮宜久。采笋，一日曰蔫，二日曰菸。见风则触本坚，入水则浸肉硬。脱壳煮则失味，生著刃则失柔。采而停久，非鲜也。盛而苦风，非藏也。拣之脱壳，非治也；净之入水，

---

① 竹萌：即竹芽。

② 此文与明本稍异，明本无"故字从旬"四字。

③ 蒻(ruò弱)：幼嫩。

④ 箈(tāi台)：这里为竹笋名。

⑤ 䈞(quán权)：江东呼芦笋为䈞。

⑥ 帉(fēn芬)：楚方言，谓大巾。

非洗也；蒸煮不久，非食也。”又曰：“郿竹[1]笋，长节深根，冬夏皆生，乡人掘土取之；箭笋，十二月生如筋大，长三、四寸；篃箹[2]竹，自瓯越以南，七月生至八月尽；燕笋，其色紫，苞当燕至时生；天目笋，五月生，尽六月，色黄，出天目山，端午后方采鬻；竹王林笋，密密冒土，南地热，其笋都冬生；孤竹笋，襄阳薤山下有孤竹，三年方生一笋，及笋成竹，竹母已死矣，代谢如春秋焉；苦蒲笋，又名旋味笋，出福州南，春生笋，煮食甚苦，而且涩，及停久则味还，故名；葸竹[3]笋，生海畔山，有毛，伤人则死，泊船海屿，慎勿取毛笋食；簟竹笋，长数丈；汉竹笋，一节可受二、三升，味虽甘而涩；竹互笋，七月生至十一月，出缙云[4]以南，味苦而节疏，采剥以灰汁热煮之，都为金色，然后苦味减而甘；钓丝竹笋，下广上锐，味甘可食，发病，出南越；邛竹笋，春生，出蜀中罗浮山；又有邛竹笋，生又早，中实，食美；慈母山笋，圆致，三月生，可食；篃[5]笋，皮青而肉皙白；渭川笋，四月方盛；新妇笋，出武林山阴，三月生；掌摩笋，南人亦藏为笋；笴篁[6]笋，八月生，至十一月黑紫色，其心实，细切盐渍，少顷以浆水渍，再宿沥干，瓶藏泥封，谓之

---

① 郿竹：竹之一种，一尺数节，出荆南。

② 篃箹（hán 含 duō 惰）：竹之一种。篃箹竹实中者，竹大如脚掌，坚厚备直，腹中白膜阑隔，状如湿面生花，将成竹而笋皮未落。

③ 葸（sī）竹：即百叶竹。一枝百叶。

④ 缙（jìn 晋）云：县名。在今浙江省中部偏南，瓯江支流好溪流域。

⑤ 篃（mí 迷）：本义为篾。

⑥ 笴篁（gǎn huáng 杆皇）：一种竹名。

笋箭，此亦古之笋菹也；䈽竹笋，坚大可食，自秋生至于冬末；服伤笋，四月以后方出，味甚美；慈竹笋，四月生，江南多以灰煮食之；玳瑁竹笋，脱壳微有斑文；匾竹笋，出庐山，皆扁，堪食；水竹笋，出黔南管内，或岩下潭水中，生其笋，随水深浅以成节，若深一丈,则笋、出水面为一节，蛮蜒[1]采取以为食。又符笋、籣笋、白乌笋、云丘帝笋、毛竹笋。”又曰:“或问‘笋有五色章否’?对曰:‘江东黄筀[2],《闲居赋》有青笋,《闽中赋》有素笋、赤笋。钱塘多紫桂笋。自余斑狸缃缥[3]，不可胜言，大约不过青绿色’。”又曰“苦笋，宜久煮。干笋宜取汁为羹茹，蒸之最美，煨之亦佳，味莶者戟人咽，先以灰汤煮过，再煮乃良。或以薄荷数片，同煮亦去莶味。”

《本草》李时珍曰:“竹有雌雄，但看根上第一节，双生者必雌也，乃有笋。土人于竹根行鞭时,掘取嫩者谓之鞭笋。江南湖南人冬月掘入竹根下未出土者,谓之冬笋,”《东观汉记》谓之“苞笋。并可鲜食，为珍品。”戴凯之《竹谱》:“棘竹，一名芭竹笋，味落人鬓发。甘竹下节味甘，合汤用之。般肠竹，其笋最美，出闽中。䈊[4]笋亦无味，江汉间谓之苦䈊。浮竹笋未出时取以甜糟藏之，极甘脆。鸡胫竹笋美，青斑色绿，沿江山冈所饶也。”

真一《笋语》:“春笋其佳者曰猪蹄红，冬月即生埋头土中，以锄掘之可三寸许。其味极鲜，甲于他笋；若长尺许，

---

① 蛮蜒：绵延。

② 筀（gui 桂）：一种竹名。

③ 缃缥：同缥缃。浅黄色和淡清色的帛。

④ 䈊（liao聊）：细软苦竹。

则其箨[1]圆，故名圆笋，亦名早笋。又毛笋为诸笋之王，若箨有毛，故名。俗呼为猫笋者，非也。大者重几二十余斤。猫[2]未出土，肉白如霜，坠地即碎，以指掐，其软嫩如腐，嗅之作兰花香。大者清明后方有，其出于正月及腊月者，形短小，箨亦有毛，大者名猫必头。又边笋，即毛笋之旁出者。方笋，盛时生气上升，笋皆竖生，气既衰，根即横生，尽其力，可横亘[3]十余丈，至地之边际面，与竹之长短相称，尽之竹边，故名边笋。其状类鞭，亦名鞭笋。地肥者软嫩，长尺许，其箨紫色而兼白，其味恬淡而鲜，其气而有蕴籍[4]。"沈云将《食篡》"猫竹冬生笋，不出土者名冬笋，又名潭笋。"

《正字通》："杭州笋大如桶，坠地即碎。南岳笋黑而肥，多汁，捣成饼干食。天目、庐山拳笋，小黄竹笋也。"《事物绀珠》："棕笋，状如鱼，一名木鱼。又潭笋、鹿尾笋、鹰咀笋。"《海槎录》："酸笋，出粤东，大如臂，沸汤泡去苦汁，投井水中二、三日取出，缕如丝，醋煮可食。"王象晋《竹谱》："淡竹笋，二月食。苦竹笋，五月笋[5]。"《丹铅录》："扶竹之笋，名合欢。"范旻《道管记》："有鹿头笋。"《东观汉记》："马援至荔浦[6]，见冬笋，名曰苞笋，上言，《禹贡》厥包、桔、

---

① 箨（tuò拓）：笋皮。在笋生长的过程中陆续脱落，无光合作用。

② "猫"下疑脱"笋"字。

③ 横亘（gèn艮，）：横贯。

④ 蕴籍：含蓄而不显露。

⑤ "笋"字当为"食"字之误。

⑥ 马援（前14—后49）：东汉初扶风茂陵（今陕西兴平东北）人。字文渊。建武十七年（35岁）任伏波将军。先后破先零羌，进攻武陵"五溪蛮"。荔浦：县名。因荔水得名。在今广西省。

柚，疑谓此也。”

《齐民要术》引《诗义疏》：“笋，皆四月生，尽九月。成都有笋及冬始生，长数寸，鬻以苦酒、豉汁浸之，可下酒及食。又可采藏，以待冬月也。又鸡胫，竹名也，其笋肥美。”

《谱》曰：“甘，凉。舒郁，降浊升清，开膈消痰，味冠素食。种类不一，以深泥未出土，而肉厚、色白、味重、软糯、纯甘者良。毛竹笋，味尤重，必现掘而肥大、极嫩、坠地即碎者佳。荤素皆宜，但能发病。诸病后，产后均忌之。惟山中盛夏之鞭笋，严寒之冬笋，味虽鲜美，与病无妨。”

犀曰：笋之族类最多，而冬笋之气候[1]最久，故冬笋到处有之，笋中之大家也。至冬尽春初，则春笋出焉，味尤鲜，以之炒土步、炒韭菜最宜。夏初毛笋出焉，《正字通》所谓杭州笋大如桶者也，愈老愈甜，嫩者味莶。或以生猪油切大块同煨，或藏肉均宜。此物性刻削，故以荤食为妙。夏季则鞭笋出焉，味鲜而清，以煮汤，作作料均可，其用以清为贵，与毛笋有环燕[2]之殊矣。至秋则冬笋出，而一年之笋相续不断。其间，又有圆笋、檀笋、青竹笋、黄头笋错出其间，均可佐馔。此则吾乡之所胜于他处者也。西北少竹，故以笋为珍品。而陕西华州多竹而笋美。古人所谓渭川[3]千亩在胸中也。然守者甚严，不肯出售，达官宴客，出重价购之。遂

---

① 气候：节气。这里指笋的生长时期。

② 环燕：环肥燕瘦之省称。环肥指唐玄宗贵妃杨玉环丰腴，燕瘦指汉成帝后赵飞燕清瘦，同称美人，后世因以称人体态不同，各有风致为“环肥燕瘦”。这里比喻鞭笋与毛笋各有不同风味。

③ 渭川：此指渭河。

有盗劚[1]而致械斗者。闻壬戌回民之乱，其始亦止盗笋一事，乃至蔓延十余载，劳师数千里。呜呼！口腹之祸，烈矣哉！

芋煨白菜

芋煨极烂，入白菜心烹之，加酱水调和，家常菜之最佳者。惟白菜，须摘肥嫩者，色青则老，摘久则枯。

《东坡集》："予过自出新意，以山芋作玉糁羹，色、香、味俱绝。"

香珠豆

毛豆至八、九月间晚收者，最阔大而嫩，号香珠豆。煮熟，以秋油、酒泡之。出壳可，带壳亦可，香软可爱。寻常之豆不可食也。

马兰

马兰头菜摘取嫩者，醋合笋拌食。油腻后食之，可以醒脾。

《谱》曰："甘，辛，凉。清血热，析酲解毒，疗痔杀虫。嫩者可茹、可菹、可馅，蔬中佳品。诸病可食。"

杨花菜

南京三月有杨花菜，柔脆与波菜相似，名甚雅。

---

① 劚（zhú竹）：斫，锄断根株。掘取。

② 壬戌：清乾隆七年（1742年）。回民之乱：指陕西等七省回民大起义。

问政笋丝

问政笋，即杭州笋也。徽州人送者，多是淡笋干，只好泡烂切丝，用鸡肉煨。龚司马取秋油煮笋，烘干上桌。徽人食之，惊为异味，予①叹其如梦之方觉也。

炒鸡腿蘑菇

芜湖大庵和尚，洗净鸡腿蘑菇，去沙，加秋油、酒炒熟盛盘，宴客甚佳。

犀曰：此条绝无疏叙，殊属无谓。末一句尤为可笑，大约必欲将此和尚挂名简末②耳。

猪油煮萝卜

用熟猪油炒萝卜，加虾米煨之，以极熟为度，临起加葱花，色如琥珀。

《尔雅》："葖③，芦萉④。"孙炎注云："紫花菘也。俗呼温菘，似芜菁，大根，俗名雹葖。一名芦菔是也。"《广雅》："菈遝⑤，芦菔也。"《通志》："莱菔，一名雹葖，一名温菘，一名紫花菘，吴名楚菘，岭南名秦菘，河朔呼芦菔，俗称萝卜。出镇州⑥者，一根可重十六斤。"《农书》："北人萝卜，一种四名：春曰破地锥；夏曰夏生；秋曰萝卜；冬曰土酥，言其

① "予"后脱一"笑"字。

② 挂名简末：在宴客请帖上挂上一个名字。

③ 葖：音yào要。

④ 芦萉：萝卜。

⑤ 菈遝（lā tà拉沓）：东鲁人呼芦菔为菈遝子。

⑥ 镇州：今正定。

洁白如酥也。”《清异录》：“河东萝卜有极大者，惟土人得啖之。至京师者，百二子、紫粉头而已。”《北征录》：“交河北有沙萝卜，根长二尺许长。”《蔬谱》：“水萝卜，淡脆可生食。”

《本草》李时珍曰：“莱菔，乃根名。上古谓之芦葩，中古转为莱菔，后世讹为萝匐。南人呼为萝瓝①。与雹同，见晋灼《汉书注》中。陆佃乃言，莱菔能制面毒，是来牟之所服。以菔音服，盖亦就文起义耳。王氏《溥济方》称干萝葡为仙人骨，亦方士谬名也。六月下种，秋采苗，冬掘根，春末抽高台，间小花紫碧色；夏初结角，其子大如大麻子，圆长不等，黄赤色，其子亦可再种；其叶有大者如芜菁，细者如花芥，皆有细柔毛；其根有红白二色，其状有长圆二类。大抵生沙壤者，脆而甘；生瘠地者，坚而辣。根叶皆可生、可熟、可菹、可酱、可豉、可醋、可磄②、可腊、可饭，乃蔬中之最有利益者。”苏颂曰：“莱菔，南北通有，北土尤多。有大小二种：大者肉坚，宜蒸食；小者白而脆，宜生啖。河朔极有大者，而江南安州、洪州、信阳③甚大，重至五、六斤，或近一秤，亦一时种莳之功也。”

《谱》曰：“生者辛，甘，凉。润肺化痰，祛风涤热。治肺痿吐衄、咳嗽失音，涂打扑、汤火伤，救烟熏欲死，噤口毒痢、二便不遍、痰中类风、咽喉诸病。解酒毒、煤毒、面毒、茄子毒，消豆腐积，杀鱼腥气。熟者甘，温。下气和中，补脾运食，生津液，御风寒，肥健人，已带浊，泽胎养血，百病

① 萝瓝（bó博）：萝卜。

② 磄（tāng唐）：疑为“糖”。

③ 安州、洪州、信阳：安州，今河北新安县 洪州，故治今江西南昌，信阳，河南省南部，今信阳市。

皆宜。四季有之，可充粮食。故《膳夫经》云：‘贫窭之家，与盐饭偕行，号为三白，不仅为蔬中圣品已’。种类甚多，以坚实无筋、皮光肉脆者胜。荤肴素馔，无不宜之，亦可腌晒作腊，酱制为脯。”

犀曰：山西洪洞县出大萝卜，一牛车只载两枚。京师酒馆有红烧小萝卜，一小碗可容数十枚，其种类之不同如此。

莼菜①（以下补入）

莼菜以西湖为上，苏之太湖亦有之。然出水已老，而肥则过之。宜用清鸡汤，以不搀一物为佳。用火腿、肉汁便嫌重浊。煮不可太烂，亦不可太生。吴人不知食法，先以盐一揉，去其涎，然后入油锅炒之，此焚琴煮鹤②之流也，可发一笑。朱紫仙茂才则云莼菜当以松江为上。

《诗》言：“采其茆。”陆疏：“江东谓之水葵。”朱注：“凫，葵也。江南人谓之莼菜。”《埤雅》：“莼逐水而性滑，故亦谓之淳菜。”

《齐民要术》：“莼性纯，而易生，种以浅深为候，水深则茎肥而叶少，水浅则茎瘦而叶多。其性逐水而滑，故谓之莼菜，并得葵名。”

《颜氏家训》：“蔡朗父讳纯，改莼为露葵，北人不知，以绿葵为之。”《诗》云：“薄采其茆，”即莼也。或讳其名，谓之锦带。又猪莼，荇也，非莼也。《酉阳杂俎》：“莼根，江东谓

---

① 莼（chún纯）菜：又名“水葵”。睡莲科，水生宿根草本，春夏季嫩叶作蔬菜，秋季植株老衰时，叶小而微苦，作猪饲料。

② 焚琴煮鹤：比喻糟踏美好的事物。《西清诗话》：“义山《杂纂》，品目数十，盖以文滑稽者，其一曰杀风景，谓清泉濯足，花下晒裈，背山起楼，烧琴煮鹤。”

之莼龟。”《庶物异名疏》：“䳺䴟①，即莼，又名水葵。”《格物论》：“一名悬葵，未生叶曰雉尾莼。至八月如钗股，曰丝莼，十月曰猪莼，一名龟莼，又名石莼。”《蔬谱》：“一名锦带，又名马蹄草。”《韵会》：“莼，水葵也。”

《本草》韩保升曰：“莼，叶似凫葵，浮在水上，采茎堪啖。花黄白色，子紫色。三月至八月，茎细如钗股，黄赤色，短长随水深浅，名为丝莼，味甜、体软。九月至十月，渐粗硬。十一月萌在泥中，粗短，名瑰莼。味苦、体涩，人惟取汁作羹，尤胜杂菜。”《偃曝丛谈》：“春莼如乱发，不足异。秋莼长丈许，凝脂甚滑。季鹰秋风正馋此也。”《墨庄漫录》：“子美祭房相国，九月用莼鲫之羹。莼生于春，至秋则不可食，不知何谓。而张翰亦以秋风而思莼鲈，鲈固秋物，而莼不可晚也。”（二书之说，均属偏见，录之以发览者一笑。）

《谱》曰：“甘，凉，柔滑。吴越名蔬。下气止呕，逐水治疽。柔嫩者胜。时病忌之。”

犀曰：此物疏中逸品，如诗家之庾、鲍②，虽非大家，而自然脍炙人口。奈何随园作食单，而不一字及之，岂亦有所偏见耶？抑失于论及耶？张融赋海③，恨不道盐，此之谓矣。

榆肉④

榆肉，素馔中之鱼翅也。形类海蜇，味颇松脆。

《本草纲目》：“榆木，八月采之。”《淮南·万毕术》云：“八月榆檽，以美酒渍曝，同青粱米、紫苋实蒸熟为末，每服

---

① 䳺䴟（yō lù鸦鹿）：即莼。

② 庾、鲍：指北周诗人庾信和南朝宋诗人鲍照。

③ 张融赋海：张融曾撰《海赋》。

④ 榆肉：榆树皮去掉粗糙表层，即为榆肉。

三指撮，酒下，令人辟谷不饥[①]。”

紫菜

紫菜洗净沙石，以麻酱油拌之，加虾米颇佳。冲汤亦可。

《本草》：“一名紫萸[②]。”孟诜曰：“紫菜生南海中，附石，正青色，取而干之，则紫色。”李时珍曰：“闽越海边悉有之，大叶而薄，彼人挼成饼状，晒干货之。其色正紫，亦石衣[③]之属也。”《事物绀珠》：“紫菜生海中石上。”

《谱》曰：“甘，凉。和血养心，清烦涤热。治不寐，利咽喉，除脚气、瘿瘤，主时行泻痢，析醒开胃。淡干者良。”

荠菜[④]

荠菜，吴中盛行，炒笋、炒肉丝、炒鸡皆可。杭俗则以豆腐干、麻酱油拌食之。

《尔雅》：“蒫[⑤]，荠实。”邢疏：“荠味甘，人取其叶作菹及羹，亦佳。”《野菜谱》：“江荠，腊月生。又有倒灌荠、碎米荠、蒿菜荠、扫帚荠。”

《本草》李时珍曰：“荠生济泽，故谓之荠。释家取其茎作挑灯杖，可辟蚊蛾，谓之护生草。有大小数种：小荠，叶花茎扁，味美。其最细小者，沙荠也。冬至后生苗，二、三月

---

① 辟谷不饥：不食谷物又不饥饿。辟谷本为道家行道引之术，不食五谷，可以长生。

② 紫萸（ruǎn软）：即紫菜。

③ 石衣：石耳的别名。

④ 荠菜：二年生草本植物，茎叶嫩时可吃。有大小数种，小荠菜花茎扁，味美，其细小者名沙荠。大荠科叶大而味不及，性甘温无毒。

⑤ 蒫（cuō撮）：荠实。

起茎，五，六寸开细白花，整整如一。结荚如小萍，而有三角荚，内细子如葶苈子，其子名蒫，音嵯，四月收之。"师旷云："岁欲甘，甘草先生荠是也。"

《正字通》："正、二月开花，名蜗螺荠，俗呼地芙菜。"

《谱》曰："甘，平。明目，养胃和肝，治痢辟虫。病人可食。"

踏苦菜

踏苦菜，吴门最多，叶深绿而扁，味肥厚，同肉圆煨烂最佳。

《正字通》："蕃①，即今蹋菜，岁暮生，皆蹋地不起。"

莲花白

莲花白，根长若莴苣，叶卷如拳，大者可数斤一枚。味极俊爽，宜炒食，不宜过烂，醋搂最佳。太原平定②有之，闻甘肃亦有出者。

葱

葱，以北方为上，而山西忻州为最巨，其长三、四尺，白居其半，肥厚而甜，虽京葱不能及也。酱煨极佳。京葱之色微黄者，谓之黄芽葱，亦佳。

《清异录》："葱，和羹众味，若药剂必用甘草也。所以文言曰'和事草'。"《齐民要术》："种葱，良地三剪，薄地再剪，八月止，不止则葱无袍而损白。盖葱白曰白，其青曰袍。"《四

---

① 蕃（tà踏）：踢苦菜。

② 平定：清朝时改州为县，属山西，以产煤、铁、瓷著称。

民月令》:“三月别小葱，六月别大葱。”

《本草》:“一名芤①,一名菜伯,一名鹿胎。”苏恭曰:“人间食葱有二种：一种冻葱，经冬不死，分茎栽莳而无子；一种汉葱，冬即叶枯。食用入药，冻葱最善，气味亦佳也。”韩保升曰:“葱凡四种：冬葱，即冻葱也，夏衰冬盛，茎叶俱软美。山南江左有之。汉葱，茎实硬而味薄，冬即叶枯。胡葱，茎叶粗硬，根若金灯。茖葱②，生于山谷，不入药用。”李时珍曰:“葱，初生曰葱针，叶曰葱青，衣曰葱袍，茎曰葱白，叶中涕曰葱苒。冬葱即慈葱，或名太官③葱。谓其茎柔细而香，可以经冬。太官上供宜之。故有数名。汉葱，一名木葱，其茎粗硬，故有木名。冬葱无子。汉葱，春末开花，成丛，青白色，其子味辛，色黑，有皱文，作三瓣状。收取阴干，勿令浥郁。可种可栽。”

《尔雅》:“茖，山葱。”《说文》:“茖葱，生山中，细茎大叶，食之香美于常葱。”《本草》胡葱，李时珍曰:“按孙真人《食忌》作蒜葱，因其根似葫蒜故也。俗称蒜葱，正合此义。元人《饮膳正要》作‘回回葱’。似言其来自胡地，故曰胡葱耳。八月下种，五月收取。叶似葱，而根似蒜，其味如薤，不甚臭。”孟诜曰:“状似大蒜而小，形圆皮赤，稍长而锐，五月、六月采”。(按胡葱,即今之大蒜叶者是。)《清异录》:“盘盏葱，赵、魏间有之，几如拄杖粗，但盈尺耳。”

《谱》曰:“辛，甘，平。利肺通阳④，散瘇肿,祛风达表，

---

① 芤(kōu抠):葱又称。

② 茖(gē格)葱：山葱。生于阴湿山坡，分布于我国北部、中部。鳞茎、叶和种子可供药用，功能止血、散瘀、镇痛。

③ 太官:官名,秦汉有之，掌饮食宴会，明清复于光禄寺太官署署正、署丞各一人。

④ “阳”,一本作“肠”。

安胎止痛，通乳和营。主霍乱、转筋、奔豚、脚气，调二便，杀诸虫。理跌朴、金疮，制鱼、肉诸毒。四季不凋，味辛带甘，而不臭者良。气虚易汗者，不可单食，又忌同蜜食。”

辣茄 ①

辣茄，夏初色青时，油炸透，用酱油、酒熨之，微辣而香，颇佳。色渐红，味渐辣。嗜辣者，或切丁灼之，或晒干研末，以油调之。至贫家则生咬之，若以为珍品。凡幽、齐、秦、晋、陇、蜀、滇、黔无不嗜此，至黔人则虽巨家宴客，亦以小碟盛辣茄末，分置客前。燕窝、鱼翅无不赞而食之，几非此无以下咽也。

《内则》：“三牲用藙②。”郑注：“煎茱萸③也。”《尔雅》：“椒榝④丑菉⑤。”李巡曰：“椒茱萸皆有房，故曰菉。菉，实也。”曹宪《博雅》：“榄⑥子、越椒，茱萸也。”《通志》：“榄子，一名食茱萸，以别吴茱萸《礼记》：‘三牲用藙’，是食茱萸。”《本草》陈藏器曰：“榄子出闽中江东，其木高大似樗⑦，茎间有刺，其子辛辣如椒，南人淹藏作果品，或以寄远。”《吴越春秋》云：“越以甘蜜丸榄报吴增封之礼，则榄之相赠，尚矣。”李时珍曰：“蜀人呼为艾子，楚人呼为辣子。高木长叶，黄花绿子，丛簇枝上。味辛而苦。土人八月采捣滤取汁，入石灰搅成，名曰艾油，亦曰辣米油。始辛辣蛰口，入食物中用。”

---

① 辣茄：即辣椒。俗称番椒，大椒，辣子。
② 藙（yì毅）：植物名，食茱萸。
③ 茱萸：植物名，有山茱萸，食茱萸、吴茱萸三种，生于川谷，其味香烈。可作调料。
④ 榝（shā杀）：植物名，恶草，一名吴茱萸。
⑤ 菉（qiú求）：茱萸的果实。
⑥ 榄（dǎng）：茱萸别称。
⑦ 樗（chū初）：木名。臭椿。

周处《风土记》"以椒、榄、姜为三香，则自古尚之矣，而今贵人罕用之。"

《谱》曰："辛，苦，热。温中澡湿，御风寒，杀腥消食，开血闭，快大肠。种类不一，先青后赤，人多嗜之，往往致疾。阴虚内热，尤宜禁食。"

素鸡

素鸡用千层为之，(吴俗乎百叶）折叠之、包之、压之，切成方块，蘑菇、冬笋煨之，素馔中名品也。或用荤汤尤妙。

麻腐

麻腐，以绿豆粉为之，状如凝脂。切方片用腌菜炒之，油要重，味可与鱼皮争胜。

锅渣

锅渣，亦豆粉为之，形长方，径寸许，色黄。杭州惟一家有之。取而油炸，加醋溜之，最佳。他处小豆饼，即不及也。

南瓜

南瓜青者嫩，老则甜。以荤油、虾米炒食为佳。蒸食以老为妙。

《学圃杂蔬》："南瓜虽有奇状殊色，仅堪煮食，酷无意味。"

《本草》李时珍曰："南瓜种出南番，转入闽浙。今燕京诸处，亦有之矣。二月下种，宜沙沃地。四月生苗，引蔓甚繁。

结瓜正圆，大如西瓜，皮上有棱如甜瓜。一本可结数十颗。其色或绿、或黄、或红。经霜收置暖处，可留至春。其子如冬瓜子。其肉厚、色黄，不可生食，本①去皮瓤瀹食，味如山药，同猪肉煮食，更良。亦可蜜煎。”按王祯《农书》云：“浙中一种阴瓜，宜阴地种之，秋熟色黄如金，皮肤稍厚，可藏至春，食之如新。疑此南瓜也。”

《谱》曰：“早收者，嫩可充馔，甘，温。耐饥。同羊肉食则壅气，晚收者，甘，凉。补中益气。蒸食，味同番藷。既可代粮救荒，亦可和粉作饼饵。蜜渍充果食。凡时病、疳疟、疸痢、胀满、脚气、痞闷、产后、痧痘均忌之。”

丝瓜

杭州夏日以丝瓜、鞭笋、带壳虾作汤，色既鲜明，味亦清冽可爱。若炒熟便无味。

《学圃杂蔬》：“丝瓜北种为佳，以细长而嫩者为美。”

《本草》：“丝瓜，一名天丝瓜。又天罗、又布瓜、又蛮瓜、又鱼鰦。”时珍曰：“唐宋以前无闻，今南北皆有之，以为常蔬。二月下种生苗引蔓。其瓜大寸许，长一、二尺，甚则三、四尺。可烹可曝，点茶充蔬。老则大如杵，筋络缠纽如织成，经霜乃枯。”

《谱》曰：“甘，凉。清热解毒，安胎行乳，调营补阳，通络杀虫，理疝消肿，化痰。嫩者为肴，宜荤宜素。老者入药，能补能通，化湿除黄，息风止血。”

果羹

果羹，以糯米饭为底，加白果、莲子、枣子、扁豆之属，

① “本”字《本草纲目·菜部》作“惟”。

加糖蒸烂，酒伴食之，可以醒脾。

《本草》李时珍曰："银杏原生江南，叶似鸭脚，因名。宋初始入贡，改呼银杏，今名白果。以宣城者为胜。一枝结子百十，状如楝子，经霜乃熟烂。去肉取核为果，其核两头尖，三棱为雄，二棱为雌。其仁嫩时绿，久则黄。须雌雄同种，其树相望，乃结实。或雌树临水亦可，或凿一孔，纳雄木一块泥之，亦结。《吴都赋》：'平仲果，其实如银'。未知即此果否？"

《尔雅》："荷芙渠，其中菂①。"郭注："菂乃子也。"邢疏："菂，莲实也。"陆玑《诗疏》："菂之壳青，肉白，菂内青心，二、三分为苦薏②也。"《本草》李时珍曰："菂在房，如蜂子在窝之状。六、七月采嫩者，生食脆美。至秋，房枯子黑，其坚如石，谓之石莲子。八、九月收去，斫去黑壳货之，四方谓之莲肉，以水浸去赤皮，青心生食甚佳。"

《谱》曰："银杏，生苦，平，涩，消毒杀虫，涤垢化痰。熟甘，苦，温。暖肺益气，定喘嗽，止带浊，缩小便。多食壅气动风，小儿发惊动疳。中其毒者，昏晕如醉，白果壳或白鲞头煎汤解之。食或太多，甚至不救，慎生者不可不知也。"

又曰："藕实即莲子。鲜者甘，平。清心养胃，治噤口痢。生熟皆宜。干者甘温。可生可熟，安神补气，镇逆止呕，固下焦，已崩带遗精，厚肠胃，愈二便不禁。可磨以合粉作糕，或同米煮为粥饭，健脾益肾，颇著奇勋。以红花所结，肉厚而糯者良。但性涩、滞气，生食须细嚼，熟食须开水泡，剥衣挑心，煨极烂。凡外感前后，疟、疸、疳、痔、气郁、痞

① 菂（di帝）：莲子。

② 苦薏：薏，莲子之心，味苦。可入药。

胀、溺赤、便秘、食不运化及新产后，皆忌之。"

山楂酪

用山楂捣烂和粉，加松仁屑、白糖蒸之，酸、甘相济，醒酒最佳。

《本草》李时珍曰："《唐本草》：'赤爪木'。《宋图经》：'棠球子。'《丹溪补遗》：'山楂。皆一物也'。此物生于山原茅林中，猴、鼠喜食之，故又有诸名：曰茅楂、曰猴楂、曰鼠楂。《唐本①》'赤爪'当作'赤枣'。范成大《虞衡志》有'赤枣子'。王璆《百一选方》云：'山里红果，俗名酸枣，又名鼻涕团'。正合此义矣。树高数尺，叶有五尖，桠间有刺。三月开五出小白花，实有赤、黄二色，肥者如小林檎②，小者如指头，九月乃熟。小儿采而卖之。闽人取熟者，去皮核，捣和糖蜜，作为楂糕，以充果物。"

《谱》曰："酸，甘，温。醒脾气，消肉食，破瘀血，散结消胀，解酒化痰，除疳积，已泻痢。多食耗气、损齿、易饥，空腹及羸弱人，或虚病后，忌之。"

楂糕拌梨丝

京师，楂糕用鸦梨切丝拌食，隽美③异常，此宣武坊南酒家胜概也。南方二物皆不及北方，故效颦终不能肖④耳。

《本草》："梨，一名快果。又果宗，又玉乳，又蜜父。"李时珍曰："梨树高二、三丈，尖叶光腻，有细齿。二月开白花

① "本"字后脱一"草"字。

② 林檎：即花红。

③ 隽(juàn倦)美：谓肥美、引申为滋味深长。

④ 肖：类似，相似。

如雪六出，上巳①无风则结实必佳。故古语云：‘上巳有风，梨有蠹，中秋无月蚌无胎’。贾思勰言：‘梨核每颗有十余子，种之惟一、二子生梨，余皆生杜②’。此亦一奇也。杜即棠梨也。梨品甚多，必须棠梨、桑树接过者，则结实早而佳。梨有青、黄、红、紫四色。乳梨即雪梨，鹅梨即绵梨，消梨即香水梨也，俱为上品。可以治病。御儿梨，即玉乳梨之讹，或云御儿。一作语儿，地名也，在苏州嘉兴县。见《汉书》注。其他青皮、早榖、半斤、沙糜诸梨，皆粗涩不堪，只可蒸煮，及切烘为脯耳。一种醋梨、易水煮熟，则甜美，不损人也。昔人言，梨皆以常山真定、山阳巨野、梁国睢阳、齐国临淄、巨鹿、弘农、京兆、邺都、洛阳为称③。盖好梨多产于北土，南方惟宣城④为胜。故司马迁《史记》云：‘淮北、荥南、河济⑤之间，千树梨，其人与千户侯等也’。又魏文帝诏云：‘真定御梨，大如拳，甘如蜜，脆如菱，可以解烦释悁⑥”。辛氏《三秦记》云：“含消梨，大如五升器，坠地则破，

---

① 上巳：节日名。古代以阴历三月上旬巳日为上巳。

② 杜：果名。俗称杜梨，又名棠梨、山梨、野梨。结实如黄豆大，黑色酸甜。大霜后可食，或蒸晒代茶。

③ 常山真定：即常山郡真定县，在今河北省正定县。山阳巨野，山阳郡巨野县，在今山东省巨野县。梁国睢阳，在今河南省商丘县南。齐国临淄，今属山东省淄博市。巨鹿，今河北省巨鹿县。弘农，县名，故城在今河北省灵宝县北。京兆，即今北京。邺都，即邺县，故城在今河北省临漳县北。

④ 宣城：今安徽省宣城县。

⑤ 荥南：即荥南，荥水在今河南省。河济：黄河、济水：古时与江淮并称四渎（dú）。后者源于河南济源县王屋山，原与黄河并流入海，后下游为黄河所夺。

⑥ 悁（juàn倦）：急躁。

须以囊承取之。汉武帝尝种于上苑①，此又梨之奇品也。”《物相感②》言："梨与萝卜相间收藏，或削梨蒂种于萝卜上藏类之，皆可经年不烂。今北人每于树上包裹，过冬乃摘，亦妙。”

《谱》曰："甘，凉。润肺清胃，凉心涤热，息风化痰已嗽，养阴濡燥，散结通肠，消痈疽，止烦渴，解丹石、烟煤、炙煿、膏粱、麴蘗诸毒。以皮薄心小、肉细无渣、略无酸味者良，北产尤佳。可捣汁熬膏，亦可酱食。”

煨枣泥

红枣煮熟，去皮核，用猪油煨烂。山西庖人为之。

《尔雅》："枣，壶枣、边腰枣、桥白枣、檖酸枣、杨彻齐枣、遵羊枣、洗大枣、煮填枣、蹶泄苦枣、皙无实枣、还味捻枣。”

《埤雅》："大曰枣，小曰棘。棘，酸枣也。枣性高，故重朿。棘性低，故并朿。朿音次。枣棘皆有刺针，会意也③。”《本草》陶弘景曰："世傅河东猗氏县枣特异。今青州出者，形大而核细，多膏甚甜。郁州④玄市者亦好，小不及耳。江东、临沂、金城枣形大而虚，少脂。好者亦可用之。南枣大恶，不堪啖。”李时珍曰："枣木赤心有刺，四月生小叶，尖觥光泽。五月开小花，白色微青，南北皆有。惟青晋所出者肥大甘美，其类甚繁。《尔雅》所载之外，郭义恭《广志》有狗牙、鸡心、牛头、羊角、狝猴、细腰、赤心、三星、骈白之名。又有木

① 上苑：即上林苑，秦旧苑、汉武帝扩建。周围至300里，有帝宫70所。苑养禽兽，供皇帝春秋打猎。

② “感”后脱一“志”字。

③ 此段引文与《埤雅》十三卷原文大异，而与《本草》引文同。

④ 郁州：古州名。在今江苏连云港市东云台山一带。

枣、氐枣、桂枣、夕枣、灌枣、墟枣、蒸枣、白枣、丹枣、棠枣，及安邑信都诸枣。壳城紫枣长二寸，羊角枣长三寸。密云所出小枣，脆润核细，味亦甘美。皆可充果实。”《齐民要术》云：“凡枣全赤时，日日撼而收曝，则红皱。若半赤收者，肉未充满，干即色黄赤，收者味亦不佳。”《食经》“作干枣法，须治净地，铺菰箬①之叶承枣，日晒夜露，择去胖烂，曝干收之。切而晒干者，为枣脯；煮熟榨出者，为枣膏，亦曰枣瓤；蒸熟者，为胶枣，加以糖蜜拌蒸，则更甜，以麻油叶同蒸，则色更润泽；捣枣胶，晒干者为枣油。”

《谱》曰：“干者甘，温。补脾养胃，滋营充液，润肺安神，食之耐饥。色赤者名红枣，气香，味较清醇，开胃养心，醒脾补血，亦以大坚实者胜。”

酱烧核桃

用核桃肉，用甜酱烧之，尼庵中妙品也。余尝取山核桃烧之，其味尤胜。惜剥肉费事，与蟛蜎作羹，同为难题耳。

《本草》苏颂曰：“此果出羌胡，汉时张骞使西域，始得种，还植之秦中，渐及东土，故名之。”李时珍曰：“或作梵书名播罗帅。树高丈许，春初生叶，长四、五寸，微似大青叶，两两相对，颇作恶气。三月开花如栗花，穗苍黄色，结实至秋如青桃状，熟时沤烂皮肉，取核为果。人多以榉②柳接之。”《岭表录异》：“南方有山胡桃，底平如槟榔，皮厚而大坚，多肉少瓤，其壳甚厚，须椎之方破。”《北户录》：“山胡桃皮厚、底平，状如槟榔。”

---

① 菰箬（gū bó孤泊）：植物名。即食用“茭白”。

② 榉（jǔ举）：落叶乔木，其树高举，其木比柳，木材坚实，耐水湿，为优良家具用材，可供造船、建筑桥梁等用。

《谱》曰："甘，温。润肺益肾，利肠，化虚痰，止虚痛，健腰脚，散风寒，助痘浆，已劳喘。通血脉，补产虚，泽肌肤，暖水藏。制铜毒，疗诸痈，杀羊膻，解齿䶧。以壳薄、肉厚、味甜者良。宜馅宜肴，果中能品。惟助火生痰，非虚寒者，勿多食也。"

醋搂荸荠

荸荠切片，加冬菇醋搂，爽脆可口。在京师，谓之搂南荠，市肆之珍品也。

《尔雅》："芍，凫茈①。"郭注："生下田，苗似龙须而细，根如指头，可食。"

《广雅》："葃菇，水芋、乌芋也。"

《本草》吴瑞曰："小者名凫茈，大者名地栗。"寇宗奭曰："皮厚色黑，肉硬而白者，谓之猪葧脐；皮薄色泽淡紫，肉软而脆者，谓之羊葧脐。正、二月，人采食之。"李时珍曰："凫茈生浅水田中。其苗三、四月出土，一茎直上，无枝叶，状如龙须。肥田栽者，粗近葱蒲，高二、三尺。其根白蒻②，秋后结颗大如山楂、栗子，而脐有聚毛。累累下生入泥底。野生者，黑而小，食之多滓。种出者，紫而大，食之多毛。吴人以沃田种之，三月下种，霜后苗枯，冬春掘收为果，生食、煮食皆良。"

《谱》曰："甘，寒。清热消食析酲，疗膈杀疳，化铜辟蛊，除黄泄胀，治痢调崩。以大而皮赤、味甜无渣者良，风干更美。多食每患胀痛，中气虚寒者忌之。煮熟性平，可入肴

---

① 凫茈（fúcí 浮词）：荸荠。

② 蒻（ruò若）：原指荷茎没入泥中的部分。这里指荸荠茎没入泥中部分。

馔。”

炒藕丝

炒藕丝，京师谓之莲菜。切细丝，加醋搂之，颇有风味。

《尔雅》：“其本蔤①。”郭注：“茎下白蒻，在泥中者。”邢疏：“今江东人呼荷花为芙蓉，北方人便以藕为荷，亦以莲为荷。蜀人以藕为茄。或用其母为华名，或用根子为母、叶号。此皆名相错，习俗传误，失其正体者也。”

《本草》李时珍曰：“莲藕，荆、扬、豫、益诸处湖泽陂池皆有之。以莲子种者生迟，藕芽动者，最易发，其芽穿泥成白蒻，即蔤也。长者至丈余，五、六月嫩时没水取之，可茹，俗呼藕丝菜②。”

《谱》曰：“甘，平。生食生津，行瘀止渴，除烦开胃，消食析酲。治霍乱口干，疗产后闷乱。罨金疮止血③，杀射罔、鱼蟹诸毒。熟食补虚，养心生血，开胃舒郁，止泻充饥。”

油灼苹果

苹果切片，糊薄面灼之，味如嚼絮，南人以苹果为珍品，故用之。

《广雅》：“楉榴，柰④也。”《广志》：“柰有青、白、赤三种，张掖⑤有白柰，酒泉⑥有赤柰。西方例多柰，家以为

---

① 蔤（mì 密）：荷的水下茎，又称藕鞭。
② 藕丝菜：又称藕蔤。五六月嫩时采为蔬茹，老则为藕稍，味不佳。
③ “止血”后脱“定痛”二字。
④ 柰（nài 耐）：果木名。与林檎为一类两种。
⑤ 张掖：今甘肃省张掖县，在河西走廊中部。
⑥ 酒泉：今甘肃省酒泉县。在河西走廊西部。

脯。”晋《起居注》："嘉枣一蒂十五实，或七实，生于酒泉。"《六帖》："大枣出凉州①野猪泽，大如兔头。又汉时紫枣，大如升，核紫花青，研之有汁，可漆，或着衣不可浣也。"

《本草》陶曰："枣，江南虽有，而北国最丰，作脯食之，不宜人。"李时珍曰："梵言谓之频婆。西土最多，可栽可压。又杜恕笃论云：'日给之花似枣，枣实而日给零落，虚伪与真实相似也'。则日给乃枣之不实者，而王羲之帖：'来禽②、日给'，皆囊盛为佳果。则又似指枣为日给矣。木槿花亦名曰及，或同名耳。"

《谱》曰："甘，凉。轻软，别有色香。润肺悦心，生津开胃，耐饥醒酒，辟谷救荒，洵果中仙品也。"

犀曰：曩在山右时，树头摘取鲜者食之，诚有如谱所云者，其一种隽爽之味，尤非南方所能梦见。而南人出重价购之，味已不逮。而又以油灼之，是与得哀家梨蒸食者，同可笑也。

杏酪豆腐

杏酪点成腐，切小方块，入清鸡汤煨，香嫩绝伦。喜食甜者，用冰糖亦可。或以山楂酪和杏酪拼成太极图形者，谓之红白豆腐。

《本草》："巴旦杏，一名八担杏，一名忽鹿麻。"李时珍曰："出回回旧地，今关西诸土亦有，树如杏而叶差小，实亦尖小而肉薄，其核如梅核，壳薄而仁甘美，点茶食之，味如榛子。西人以充方物。"

---

① 凉州：今甘肃武威、永昌、民勤、天祝、古浪、永登等地。

② 来禽：即林檎，花红。

《谱》曰:"叭哒杏,甘、凉。润肺补液。[1]仁味甘、平。补肺润燥,止咳下气,养胃化痰。阔扁尖、湾如鹦哥嘴者良。或生、或炒,亦可作酥酪。双仁者有毒。寒湿、痰饮、脾虚、肠滑者忌食。"

玉兰片荷花片兰花片

玉兰花片,面拖油煎,糖糁食最佳。荷花瓣亦可为之。惟吴人以兰花为之,兰香最微,经油已尽,此真所谓焚兰泥玉也。

《群芳谱》:"玉兰花瓣择洗净,拖面,麻油煎食最佳。"

木槿花[2]

木槿花去心蒂,肉汤煮甚佳。闽人以为常饵。土名会生花。

《广州记》:"始平州有花树如槿,亦始桑,四时常有花,可食,甜滑;无子,即蕣木也。"

---

① "补液"后脱"濡枯"二字。

② 木槿花:锦葵科。又名椵、日及、藩篱草。落叶灌木,夏季开花,朝开暮落,花单生叶腋,花冠紫红或白色,花可食用,也可入药。

小 菜 单

小菜佐食，如府史胥徒佐六官也，醒脾解浊，全在于斯，作小菜单。

笋脯

笋脯出处最多，惟家园所烘为第一。取鲜笋加盐煮熟，上篮烘之，须昼夜环看，稍火不旺则溲矣。用清酱者色微黑。春笋、冬笋皆可为之。

天目笋

天目笋多在苏州发卖，其篓[1]中盖面者为佳，下二寸便搀入老根硬节矣。须出重价专买其盖面者数十条，如集腋成裘之义。

胡礼谋《湖州府志》:“天目出笋干，其色绿。闻其煮法旋汤使急转，下笋再不犯器，即绿矣。”

玉兰片

以冬笋烘片，微加蜜焉。苏州孙春阳有盐、甜二种，以盐者为佳。

素火腿

处州笋脯号素火腿，即处片也。久之太硬，不如买毛笋，

① “篓”，嘉庆本作“笋”字。

自烘之为妙。

宣城笋脯

宣城笋尖色黑而肥，与天目笋大同小异，极佳。

人参笋

制细笋如人参形，微加蜜水。扬州人重之，故价颇贵。

喇虎酱

秦椒捣烂，和甜酱蒸之，可屑虾米掺入。

犀曰：喇酱冬日为宜。以肉丁、笋丁油灼，和椒酱炒之，或加虾米、腐干均可，或用腐干、笋、蕈丁作素者亦可。

熏鱼子

熏鱼子色如琥珀，以油重为贵。出苏州孙春阳家。愈新愈妙，陈则味变而油枯。

腌冬菜黄芽菜

腌冬菜、黄芽菜，淡则味鲜，咸则味恶。然欲久放，则非咸不可。常腌一大缸，三伏时开之，上半截虽臭烂，而下半截香美异常，色白如玉甚矣。相士之不可但观皮毛也。

犀曰：杭人腌冬菜，冬日一正事也。先买菜洗净晒干，然后入菜于缸，加以盐。命庖人着新草履入缸踏之，随踏随加，缸中放八分满，乃以巨石压之。俟冬至日开缸取菜，必祭先而后食。予素不喜食，但闻嗜之者云鲜美异常。蜀人有作泡菜者，法以一酒罈，用热盐泡之，俟冷定，然后入以白菜、萝卜、莴苣、辣椒等物。随食随加，用之不竭，与荤

菜中之卤锅可以匹敌。

莴苣

食莴苣有两法：新鲜者松脆可爱；或腌之为脯，切片食甚鲜，然以淡为贵，咸则味恶矣。

《清异录》：“名千金菜。呙国[①]使者来，隋人[②]求得其种，酬之甚厚，故名。”《格物论》：“莴苣菜，有白苣，叶有白毛。有紫苣，有芒苣，即野苣也，味苦。又有蝙苣。今人家常食者，白苣。江外、岭南无白苣，常植野苣，以供厨馔。”《蔬谱》：“莴苣四月抽台，高三、四尺，剥皮生食，味清脆，糟食甚佳。江东谓之苣笋。”

《本草》李时珍曰：“白苣、苦苣、莴苣，俱不可煮烹，皆宜生挼去汁，盐醋拌食，通可曰生菜，而白苣稍美，故独得专称也。似莴苣而叶色白，折之有白汁。正、二月下种，四月开黄花，如苦荬[③]，结子亦同。八月、十月可再种。故谚云：‘生菜不离园。’”又曰：“莴苣正、二月下种，最宜肥地。叶似白苣而尖，折之有白汁。味如胡瓜，糟食亦良，江东人盐晒压实，以备方物，谓之莴笋也。”

《谱》曰：“微辛，微苦，微寒，微毒。通经脉，利二便，析酲，消食，杀虫蚊毒。可腌为脯，病人忌之。茎、叶性同，姜汁能制其毒。”

香干菜

春芥心风干，取梗淡腌，晒干，加酒、加糖加秋油拌后，

---

① 呙国：即倭国，今日本。

② 隋人：指隋朝的人。

③ 苦荬（mǎi 卖）：苣荬菜，茎叶嫩时可吃。

再加蒸之，风干入瓶。

王安石《字说》："芥者，界也。发汗散气，界我者也。"《农书》："其气味辛烈，菜中之介然①者，食之有刚介之象。"吴氏《本草》："芥菹，一名水苏，一名劳祖。"

《蔬谱》："青芥，叶大子粗，叶似菘有毛，味辣，可生食。紫芥茎叶纯紫，作齑最美。白芥，一名胡芥，一名蜀芥，高二、三尺，叶青白色，为茹甚美。茎易起而中空，性脆，畏狂风大雪。他如南芥、刺芥、旋芥、马芥、花芥、石芥、云台芥之类，皆菜之美者。又大芥，名皱叶芥，大叶皱纹，色绿味辛。冬日俗呼腊芥，春日者春芥，四月食者夏芥。芥心嫩，兰台谓之芥兰。"

《物类相感志》："收芥子宜隔年，陈则辣。"《学圃杂疏》："芥多种，以春不老为第一。"

《本草》李时珍曰："其花三月开，黄色四出，结荚一、二寸。子大如苏子，而色紫味辛，研末泡过，为芥酱，以侑肉食，辛香可爱。"苏颂曰："南土多芥，相传岭南无芜菁，有人携种至彼种之，皆变作芥，地气使然耳。"

《谱》曰："辛，甘而温。御风湿，根味尤美。补元阳，利肺豁痰，和中通窍。腌食更胜，若将腌透之菜，于晴燥时一日晒极干，密装干洁坛内，陈久愈佳。香能开胃，最益病人。用时切食，荤素皆宜，以之烧肉，盛暑不坏。"

冬芥

冬芥，名雪里红。一法整腌，以淡为佳；一法取心风干，斩碎腌入瓶中。熟后放鱼羹中极鲜，或用醋熨入锅中，作辣

---

① 介然：耿直。

菜亦可。煮鳗、煮鲫鱼最佳。

滑浩《野菜谱》："四明有雪里蕻，雪深诸菜冻损，此独青。又有破破衲、抓抓儿、丝荞荞、板荞荞、猪殃殃、油灼灼、看麦娘、燕子不来香、灯蛾儿、天藕儿、狗脚迹、猫耳朵、雁肠子、老鹳筋诸菜名。"

《谱》曰："冬收，细叶无毛，青翠而嫩者良。晴日刈之，晾至干瘪，洗净，每百斤以燥盐五斤，压实腌之，数日后松缸。一伏时，俾卤得浸渍。如卤少，泡盐汤，候冷加入，仍压实。一月后开缸，装坛瓮，逐坛均以卤灌，浸满为法。设卤不敷，仍以冷盐汤加之，紧封坛口。久食不坏，生熟皆宜，可为常馔。"

犀曰：此物味极隽爽，用以炒羊肉丝，或串鱼片，或作汤。用火锅以生羊肉片、野鸡片串之尤妙。尝谓此品是真正英雄，不藉一毫富贵气，纯从寒苦中磨炼出一生事业，富贵人反欲藉之。至冬腌菜，虽出身相同，而不能入以他物，只办得自了汉耳。

春芥

取芥心，风干斩碎，腌熟入瓶，号称"挪菜"。

芥头

芥根切片，入菜同腌，食之甚脆；或整腌，晒干作脯，食之尤妙。

《群芳谱》有"造黑腌齑法，用白菜如法腌透，取出挂于桁[1]上晒极干，上甑蒸熟，再晒干收之，极耐久长，夏月，

① 桁（héng衡）：即檩。梁上的横木。

以此酱和肉炒，可以久留不臭。”

芝麻菜

腌芥晒干，斩之碎极，蒸而食之，号芝麻菜，老人所宜。

腐干丝

将好腐干切丝极细，以虾子、秋油拌之。

犀曰：扬州金陵一带，茶肆中皆有之，多加以姜丝。

风瘪菜

将冬菜取心风干，腌后榨出卤，小瓶装之，泥封其口，倒放灰上。夏食之，其色黄，其臭香。

糟菜

取腌过风瘪菜，以菜叶包之，每一小包铺一面香糟，重叠放坛内。取食时开包，食之糟不沾菜，而菜得糟味。

波[①]菜

冬菜心风干，微腌，加糖、醋、芥末，带卤入罐中，微加秋油亦可。席间[②]之余食之，醒脾解酒。

台菜心

取春日台菜心腌之，笮出其油，装小瓶之中，夏日食之。风干其花，即名菜花头，可以烹肉。

① 波，嘉庆本作“酸”字。

② 嘉庆本在“席间”下有“醉饱”二字。

大头菜

大头菜出南京承恩寺，愈陈愈佳。入荤菜中，最能发鲜。

《书·禹贡》“包匦[①]菁茅。”傅寅引郑注：“菁，蔓菁也”。《公食大夫礼》“菁菹”，注云：“菁蓂[②]，菁菹也。”疏云：“即今之蔓菁也。”《礼坊记》注云：“葑，蔓菁也。”陆玑《诗疏》：“葑，芜菁也。”《方言》：“芜菁，赵、魏之郊谓之大芥。小者谓之辛芥。”颜注《急就篇》：“菁，蔓菁也。一曰冥菁，亦曰芜菁，又曰芴菁。”《齐民要术》：“应于空闲地种蔓菁、莴苣、萝卜等。”又云：“萝卜及葵六月种，蔓菁七月种。”

刘禹锡《嘉话录》：“诸葛亮所止令军士独种蔓菁者，取其才出甲可生啖，一也；叶舒可煮食，二也；久居则随以滋长，三也；弃不令惜，四也；回则易寻而采，五也；冬有根可食，六也。比诸蔬其利甚博。至今蜀人呼为诸葛菜。江陵亦然。”

《本草》陈藏器曰：“芜菁，北人名蔓菁。今并汾[③]、河朔[④]间烧食，其根呼为芜根。塞北[⑤]、河西[⑥]种者为九英。蔓菁亦曰九英菘。根叶长大，而味不美。”苏颂曰：“北土尤多，四时常有。春食苗；夏食心，亦谓之苔子；秋食茎；冬食根。”寇

① 包匦（guǐ轨）：包装入匣。匦，箱子，匣子。
② 蓂（míng明）：蓂菁，即蔓菁。
③ 并汾：并即并州。在今河北曲阳西北，山西平遥西南。汾，指汾河。并汾指山西太原及汾河流域。
④ 河朔（shuò）：泛指黄河以北。
⑤ 塞北：一称塞外。旧时指外长城以北，包括内蒙古自治区、甘肃省和宁夏回族自治区的北部及河北省外长城以北等地。古地区名，指今山西、陕西两省间黄河南段之西。
⑥ 河西：这里指今甘肃、青海两省黄河南段之西即河西走廊。

宗奭曰："夏月则枯，当此之时，蔬圃复种，谓之鸡毛菜。河东[①]太原所出，其根极大，他处不及也。"李时珍曰："蔓菁根长而白，其味辛苦而短，茎粗，叶大而厚阔。夏初起台，开黄花，四出如芥。结角亦如芥，其子均圆，亦似芥而紫赤色。六月种者，根大而叶蠹，八月种者，叶美而根小。惟七月初种者根叶俱良。拟卖者纯种九英、九英，根大而味短，削净为菹，甚佳。今燕京人以瓶腌藏，谓之'闭瓮菜'。"孟诜曰："和羊肉食甚美。冬日作菹煮羹食，消宿食、下气、治嗽。"

《云南记》："巂州[②]界缘山野间，有菜大叶而粗茎，其根若大萝卜。土人蒸煮其根叶而食之，可以疗饥，名之为'诸葛菜'。云武侯[③]南征，用此菜子，莳于山中以济军。"《溪蛮丛话》："苗、獠、瑶、佬[④]地方产马王菜，味涩多刺，即诸葛菜也。相传马殷[⑤]所遗，故名。又蒙古人呼其根为沙吉木儿。"

《蔬谱》："人久食蔬，无谷气即有菜色，食蔓菁者独否。四时皆有，四时可食。春食苗；初夏食心，亦谓之台；秋食茎；秋[⑥]食根。数口之家，能莳百本，亦可终岁足蔬。子可打油，燃灯甚明。每亩根叶可得五十石，每三石可当米一石，是一亩可得米十五、六石，则三人卒岁之需也。"

---

① 河东：唐以后泛指黄河以东的山西全省。

② 巂（xī 西）州：郡名。治今四川西昌东南。

③ 武侯：诸葛亮死谥武侯。

④ 苗、獠、瑶、佬：古时对西南少数民族的统称。

⑤ 马殷（852—930）：五代时楚国的建立者，后梁开平元年（公元907年）封为楚王。

⑥ "秋"字后脱一"冬"字。

《谱》曰："腌食咸，甘。下气开胃，析酲消食。荤素皆宜。肥嫩者胜。诸病无忌。"（向产北地，今嘉兴亦有之。）

犀曰：南方皆食腌者，西北则到处有之。京师谓之大头乾䰟。山西谓之辟兰[1]，皆是物也。惟诸葛菜，或另有一种。昔在太原，邻居唐翁采以见贻，并手书考据一纸云即《毛诗》之葑，而独不言即大头菜，岂以大头菜为常品，而故讳其名欤？未可知矣。

萝卜

萝卜取肥大者，酱一、二日即吃，甜脆可爱。有侯尼能制为鲞，剪片如蝴蝶，长至丈许，连翩不断，亦一奇也。承恩寺有卖者，用醋为之，以陈为妙。

犀曰：萝卜掰块，用盐略腌，即以麻酱油、或糖、醋拌食，最妙；或生片以甜酱醮食，尤爽。若遇佳者，直胜啖哀家梨矣。

乳腐

乳腐，苏州温将军庙前为佳，黑色而味鲜，有干湿二种。有虾子腐，亦鲜，微嫌腥耳。广西白腐乳最佳。王库官家制亦妙。

犀曰：温将军庙店已无存。闻昔时又有曹家巷一家，今亦无之矣。杭州人制火腿腐乳，味甚微，不能辨也。苏州之酒脚腐乳亦佳。

---

① 辟兰：即苤蓝。此菜为球茎甘蓝的俗称。球在地面上，与蔓菁不同。蔓菁大头根在地面以下。

酱炒三果

核桃、杏仁去皮，榛子不必去皮，先用油炮脆，再下酱，不可太焦。酱之多少，亦须相物而行。

陆玑《诗疏》："榛有两种：一种大小、枝叶、皮、树皆如栗，而子小，形如橡子，味亦如栗，枝茎可以为烛，《诗》所谓'树之榛栗'者也。一种高丈余，皮叶如水蓼，子作胡桃味，辽代上党①甚多，久留亦易油坏者也。"《本草》李时珍曰："古作亲②，从辛、从木。俗作莘，误矣。树低小如荆，丛生。冬末开花如栎花，成条下垂，长二、三寸。二月生叶，如初生樱桃，叶多皱纹，而有细齿及尖。其实作苞，三、五相粘，一苞一实，实如栎实，下壮上锐，生青熟褐。其壳厚而坚，其仁白而圆，大如杏仁，亦有皮尖，然多空者。故谚云：'十榛九空'。"《志》曰："郑玄云：'关中廊房甚多'"。（又见糟色单下。）

《谱》曰："甘，平。补气开胃，耐饥长力，厚肠，虚人宜食。仁粗大而不油者佳。亦可磨，点成腐，与杏仁腐皆为素馔所珍。"

酱石花

将石花洗净入酱中，临吃时再洗。一名麒麟菜。

《汇苑》："石花菜，一名璚枝③。即越中鹿角菜之类④。"

① 上党：古县名，隋开皇时置。治所在今山西长治市。

② 亲（zhēn榛）：同榛。

③ 璚（qióng琼）枝：即琼枝、琼脂。

④ 越中：指江苏北部，运河以东、江苏南部、安徽南部、江西东部、浙江北部地区。鹿角菜：一名猴葵。生东南海沙石间，高三、四寸，分丫如鹿角状，紫黄色，可食用，味道滑美，久浸则化如胶状。

《本草》李时珍曰："生南海沙石间，高二、三寸，状如珊瑚，有红、白二色。枝上有细齿，以沸汤泡去砂屑，沃以姜、醋，食之甚脆。其根埋沙中，可再生枝也。一种稍粗而似鸡爪者，谓之鸡爪菜，味更佳。二物久浸，皆化成胶冻也。郭璞《江赋》所谓'水物玉珧海月[①]，土肉石华[②]'"，即此物也。"

善注《文选》："《临海水土物志》曰：'石华附石生，肉中啖'。"

《谱》曰："甘，咸。寒，滑。专清上焦客热[③]，久食愈痔，而能发下部虚寒。盛夏煎之，化成胶冻，寒凝已甚。中虚无火者忌食。粗者名麒麟菜，性味略同。"

石花糕

将石花熬烂作膏，仍用刀划开，色如蜜腊。

小松菌

将清酱同松菌入锅，滚热收起，加麻油入罐中，可食二日，久则味变。

吐蚨

吐蚨出兴化、泰兴。有生成极嫩者，用酒娘浸之，加糖则自吐其油，名为泥螺，以无泥为佳。

《会稽志》："吐铁岁衔以沙，沙黑似铁，至桃花时铁始吐尽。"《食物本草》："吐铁，海中螺属也。大如指，中有腹，如凝膏白，其壳吐膏，大于本身，光明洁白可爱。姑苏人享

① 玉珧海月：小蚌和干贝。
② 石华：即石花菜。
③ 客热：中医认为由外部风寒引起的热症叫客热。嘉庆本"客"作"谆"。

客佐下酒，为海错上品。一名麦螺，一名梅螺，宁波者大而多脂，余姚者不及。生食之，令人头重。土人以盐渍之，去其初涎，便缩可食。”

《海味索隐》：“土铁，一名泥螺。出宁波南田者佳。五月梅雨后收制。”

《见咫编》：“九月可食。盖此物产泥涂以泥为食，八月至九月，不复食泥，吐白脂，晶莹涂上，比他月出者佳。”

《海州志》：“吐铁，为海错上品，色青，外壳亦软，肉黑如铁，吐露壳。人以腌藏、糟浸，货之四方。则有小如绿豆者，桃花时方有，名桃花吐铁。产泉州者曰麦螺。”

《谱》曰：“咸，寒。补肾，明目，析酲。以大而肉嫩无泥、拖脂如凝膏、大如本身者佳。产南洋腌者味胜，更以葱、酒醉食，味尤佳。”

犀曰：吐蛈易坏，以溺浸之，可保。故卖者辄于无人处私焉。

海蜇

用嫩海蛰甜酒浸之，颇有风味。其光者名白皮。作丝，酒、醋同拌。

《博物志》：“东海有物，状如凝血，纵广数尺方圆，名曰鲊鱼。无头目，处所，内无藏，众虾附之，随其东西，人煮食之①。”

《岭表录异》：“蛇有淡紫色者，有白色者，大如覆帽，小者如碗。肠下有物如悬絮，俗谓之足，而无口眼。常有数十

① “无头目”至“人煮食之”：引文有误，当为“无头目，腹内无肠藏，其所处，众虾附之，随其东西，越人煮食之。”

虾寄腹下，啖食其涎。浮泛水上，捕者或遇之，即歘[①]然而没，乃是虾有所见耳。”又云：“甚腥，须以草木灰，点生油，再三洗之，莹净如水晶紫玉，肉厚可二寸，薄处亦一寸。先煮椒、桂，或豆蔻、生姜，缕切而炸之，或以五辣肉醋，或以虾醋，如脍食之，最宜。”

《蟫史》：“蛇，生南海，四、五月初生如带，至六月渐大如盘形，似白绿絮而无耳目、口鼻。鳞骨一段赤色破碎者，谓之蛇头，其肉如水晶。以明矾腌之，吴人呼为水母鲜，久则渐薄如纸，故呼为白皮纸。”

《柑园小识》：“海蛇上有白皮，洁白脆美，过于海蛇。谓之白皮子。”

《本草纲目拾遗》：“一名秋风子，其物确系海水所结，东南海俱咸，过春夏天雨在海中者，一滴雨水入海，辄有一小泡聚海面，初则大如豆，随波逐荡，受日烘染渐长大，成形如笠，上头下脚，块然随潮而行。捞者，每于海涂间插竹为城，以稻草作网围之，潮长，蛇随潮而至，入竹城为网所络，不得去。然后取之，以刃剺其中段，砉然而开，有似肠胃秽积者，落落交下，名蜇花，食之亦最美。”

《江赋》“水母目虾。”李善注引《南越志》云：“海岸间颇有水母，东海谓之蛇，正白，濛濛如沫。生物有智识，无耳目，故不知避人。常有虾依随之，虾见人则惊，此物亦随之而没。”《北户录》：“一名石镜。”《广韵》：“一名蜻[②]，形如羊胃，无目，一名海䩗[③]。”《农田余话》：“俗称海蛰，或涉声。”

《雨航杂录》：“蛇鱼，俗所谓海蜇也。雨水多则是物盛，其形

① 歘（xū 虚）：忽然。
② 蜻（jí 及）：本义为狭长形小贝。
③ 䩗（zǔ 祖）：套在马头上带嚼口的笼头。一说䩗为䩦之讹字，䩦为柔革。

如覆笠。”《异物疏》：“俗名海舌。”《本草》：“一名樗蒲鱼，大如床，小如斗。”《山堂肆考》：“初生如带，大如盘形，如白绵絮，而无耳目口鼻，鳞骨一段赤色破碎者谓之头，其肉如水晶，以明矾腌之，吴人呼为水母鲜，久则渐薄如纸。俗呼为白皮纸”。

《谱》曰：“咸，平。清热消痰，行瘀化积，杀虫止痛，开胃润肠，治哮喘、疳黄、症瘕、泻痢、崩中、带浊、丹毒、颠痫、痞胀、脚气等病。诸无所忌，陈久愈佳。”

犀曰：取白皮切块，再缕其半，连其半以沸汤沃之，则缕处皆拳曲如佛手状，名曰佛手卷，以糖醋拌食，甚佳。

虾子鱼

子鱼出苏州，小鱼生而有子。生时烹食之，较虾子鲞尤佳。[①]

犀曰：孙春阳卖者，以鱼焙干，虾子皆附鱼身，每包大小二枚，味颇不恶。今则虽有效颦者，而味迥不侔[②]矣。虾子鱼，今名子鲚鱼，实虾子鲚鱼之省文也。若云小鱼生而有子，则与虾子何干？何必名之虾子鱼。随园此条自相矛盾。

酱姜

生姜取嫩者微腌，先用粗酱套之，再用细酱套之，凡三套而味成。古法用蝉退一个入酱，则姜不老矣[③]。

〔《齐民要术》有蜜姜法：“用生姜净洗，削治，十月酒糟中藏之。泥头十日熟。出，水洗，内蜜中。大者中解，小者

① 嘉庆本无“虾子鲞尤佳”五字，而有“较美于鲞”四字。

② 侔（móu谋）：相同。

③ “不老矣”，嘉庆本作“久而不老”。

浑用。竖荚四。"又云："卒作：削治，蜜中煮之，亦可用。"〕

《春秋运斗枢》："璇星散为姜，失德逆时即姜，有异辛而不臭。"《史记索隐》："茈姜，子姜也。"案《四民月令》："生姜谓之茈姜。"音紫。《汉书》注："如淳曰：'茈姜，姜上齐也'。"颜注："姜之息生者，连其株，本则紫色也。"《说文》："姜，御湿之菜也。"《急就篇》"款冬[①]、贝母、姜、狼牙[②]。"颜注："姜谓生姜、干姜也。"王安石《字说》："姜能疆御百邪，故谓之姜初。"

《本草》李时珍曰："姜宜原隰[③]沙地，四月取母姜种之，五月生苗。如初生嫩芦，而叶稍阔，似竹叶，对生。叶亦辛香，秋社前后新芽顿长，如列指状。采食无筋，谓之子姜。秋分后者次之，霜后则老矣。性恶湿洳而畏日，故秋热则无姜。"《清异录》"生姜，名百辣云。"又鉴兴《天台山居颂》"糟云，上筋谓糟姜也。"

《物类相感志》："糟姜瓶内入蝉蜕，虽老姜无筋。"《汇苑》："一名番韭。"《方言》："姜之小者谓之𧀜菜[④]。"《格物论》："姜叶似竹箭叶而长，两两相对，苗青根黄，无花实。"《异物志》："廉姜[⑤]生沙石中，南人以为齑。"郑樵曰："似山姜而根大。"《清异录》："侯宁《药谱》名'百辣'云。"

《谱》曰："辛，热。散风寒，温中，去痰湿，止呕定痛，消胀杀虫，治阴冷诸疴，杀鸟兽、鳞介秽恶之毒。可酱渍，可

---

① 款冬：菊科。多年生草本。叶丛生。产我国河南、甘肃、山西、陕西，野生或栽培。花蕾称款冬花，可作中药，润肺、下气。主治咳嗽气喘、痰咯不畅、咳血。

② 狼牙：草名。入药，有毒。以根块黑色如兽牙而名。

③ 隰（xí 习）：低湿的地方。

④ 𧀜菜（ráng 攘 róu 柔）：生姜的嫩芽。

⑤ 廉姜：又名沙姜、山辣、三薪、山奈。

糖腌。多食久食，耗液伤营。病非风寒外感、寒湿内蓄而内热、阴虚、目疾喉患、血证疮疡、呕泻有火、暑热时疟、热哮火喘、胎产、痧胀及时病后、痧痘后均忌之。”

酱瓜

将瓜腌后，风干入酱，如酱姜之法，不难其甜，而难其脆。杭州施鲁箴家制之最佳。据云：酱后晒干，又酱，故皮薄而皱，上口脆。

《学圃杂疏》：“瓜之不堪生食，而堪酱食者，曰菜瓜。以甜酱渍之，为蔬中佳品。”

《本草》：“越瓜，一名稍瓜，一名菜瓜。”陈藏器曰：“越瓜生越中，大者色正白，越人当果食之，亦可糟藏。”李时珍曰：“越瓜，南北皆有，二、三月下种，生苗就地引蔓。叶青黄花，并如冬瓜，花叶而小。夏秋之间结瓜，有青、白二色，大如瓠子。一种长者至二尺许，俗呼羊角瓜。其子状如胡瓜，子大如麦粒。其瓜生食，可充果蔬，酱、豉、糖、醋藏浸皆宜，亦可作菹。”

〔《齐民要术》“瓜菹法：采越瓜，刀子割。摘取，勿令伤皮。盐揩数遍，日曝令皱。先取四月白酒糟盐和藏之。数日又过著大酒糟中，盐、蜜、女曲和糟，又藏泥缸中，唯久佳”。〕

《谱》曰：“生食甘寒。醒酒涤热。糖腌充果，醯酱为菹，皆可久藏。病目者忌。”

新蚕豆

新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之，甚妙。随炒随食方佳。

《学圃杂疏》：“初熟甘香，其种自云南来者，绝大而佳。”

《本草》李时珍曰:"豆荚状如老蚕，故名。王祯《农书》谓其'蚕时始熟，故名'亦通。《太平御览》云:'张骞使外国，得胡豆种归'，指此也。南土种之，蜀中尤多。八月下种，冬生嫩苗，可茹。方茎中空，叶状如匙头，本圆末尖，面绿，背白，柔厚，一枝三叶。二月开花如蛾状，紫白色，又如豇豆花。结角连缀如大豆，颇似蚕形。"

《谱》曰:"一名佛豆，甘，平。嫩时剥为蔬馔，味甚鲜美。性主健脾快胃"

腌蛋

腌蛋，以高邮为佳，颜色红而油多。高文端公最喜食之，席间先夹取以敬客。放盘中总宜切开，带壳，黄白兼用。不可存黄去白，使味不全，油亦走散。

[《齐民要术》作杬[①]子法:"纯取雌鸭，无令杂雄，足其粟豆，常令肥饱，一鸭便生百卵。取杬木皮，净洗细茎，剉，煮其汁。率二斗，及热下盐一升和之，汁极冷，内瓮中，浸鸭子[②]。一月任食。煮而食之，酒食俱用。咸彻则卵浮。"]

《谱》曰:"鸭蛋腌透者，煮食可口，且能愈泻痢。"

犀曰：生腌蛋打开，盛碗中，用冰糖、好酒蒸至蛋白蜂巢为度，味极佳，杭人名之一颗星。

混套

将鸡蛋外壳微敲一小洞，将清黄倒出，去黄用清，加浓鸡卤煨就者拌入，用箸打良久，使之融化，仍装入蛋壳中。

---

① 杬(yuán元):木名。皮厚，味近苦涩。皮煎汔以藏众果，使不烂败。

② 鸭子：鸭蛋。

上用纸封好，饭锅蒸熟，剥去外壳，仍浑然一鸡卵也，此味极鲜。（装时须有分寸，太满则蒸时溢出，若纸坚不溢，则壳且裂矣。）

茭瓜脯

茭瓜入酱，取起风干，切并[①]成脯，与笋脯相似。

牛首腐干

豆腐干以牛首僧制者为佳，但山下卖此物者有七家，惟晓堂和尚家所制方妙。

犀曰：腐干得名者，如杭之天竺、绍之戈桥、苏之浒关、湖之菱湖并佳。[②]若徽人所制火腿腐干，则徒有其名耳。

酱王瓜

王瓜初生时，择细者腌之入酱，脆而鲜。

虎爪笋（以下补入）

虎爪出余杭，上带毛，衣下肉只寸许，形似虎爪，味极美。

八宝菜

用腌芥菜，加白果、花生、红萝卜之属炒之，曰八宝菜，新年用之。见吴谷人祭酒《新年杂咏诗》。

潼关[③]小菜

① “并”字，嘉庆本作“片”字。

② 天竺：在杭州灵隐山飞来峰南。绍：绍兴。浒关：即苏州吴县之浒墅关。菱湖：湖州之菱湖镇，以有菱湖得名。

③ 潼关：今陕西潼关县。

用小瓶装卖，其中杏仁、白果、瓜姜、萝卜、白菜之属，无所不有，与吴中之十景酱菜相类。行旅往来，往往购此，以充方物。

糟鹅蛋

平湖、海宁①皆有之，壳软如棉，黄白皆如浆汁，酒味甚重，不饮酒者可以致醉。

《谱》曰："鹅卵补中滞气，更甚于鸡。"

皮蛋

皮蛋，北人谓之扁蛋，又曰松花彩蛋。大约以嫩为贵。或以醋醮尤佳。金彦翘尝夜半饥渴，索酒食不得，乃食皮蛋七枚而寝，岂非奇事哉。余则素未入口，无从问津。

《谱》曰："有造为皮蛋、糟蛋者，味虽香美，皆非病人所宜。"

臭菜

绍兴人喜食臭，吾杭亦相率而效之，如苋菜根腌之，使溃乃取而蒸之，浇以麻油。又若千层豆腐，并取而霉之，乃加花椒、麻油拌之。闺阁中嗜者，尤有海滨逐臭之风。

香椿干

山西平定州方物也。鲜者拌豆腐，到处有之，嗜者尤众。

《本草》苏颂曰："椿木实而叶香，可啖。樗木疏而气臭，膳夫亦能熬去气，并采无时。"《群芳谱》："叶自发芽及嫩时皆香，生熟盐腌皆可食。"《五杂俎》："燕、齐人采椿芽以当

---

① 平湖：浙江平湖县。海宁：浙江海宁县。

蔬，既老则菹而蓄之，有香臭二种。土人以汤瀹而卤，亦可食也。”考之《图经》疏而臭者乃樗耳。椿，一作櫄，一作杶，一作榆。

《谱》曰：“甘、辛、温。祛风解毒。入馔甚香，亦可瀹熟、腌焙为脯，耐久藏。多食壅气动风，有宿疾者勿食。”

脂麻

脂麻，吾杭有用以煨羊肉者，甚佳。若炒黄，盐拌，则侑粥之清品也。

《广雅》：“狗虱、苣胜[①]、藤弘，胡麻也。”《梦溪笔谈》：“胡麻，即今油麻。”《事物原始》：“张骞得其种，植于中国，名胡麻。石勒[②]时改为芝麻。隋大业四年改曰交麻。”《谷谱》：“脂麻以多油名。俗作芝麻者非。”《尔雅翼》：“巨胜，胡麻之黑者。”《太上秘要》云“草玄液[③]者，黑巨胜是也。一名玄清。”《抱朴子》：“一名方茎。服饵不老，耐风湿。其叶名青蘘。”《本草》李时珍曰：“胡麻即脂麻也。有迟、早二种，黑、白、赤三色。其茎皆方，秋开白花，亦有带紫艳者，节节结角，长者寸许。有四棱、六棱者，房小而子少；七棱、八棱者，房大而子多。皆随土地肥瘠而然。苏恭以四棱为胡麻，八棱为巨胜，止谓其房胜巨大也。其茎高者三、四尺，有一茎独上者，角缠而子少；有开枝四散者，角繁而子多，皆因苗之稀稠而然也。其叶有本团而末锐者，有本团而末分三丫如鸭掌形者。葛洪谓一叶两尖为巨胜者，指此。盖不知乌麻、白麻皆有二种叶也。”按《本经》：“胡麻，一名巨胜。”吴

① 狗虱（shī失）、苣（jù巨）胜：胡麻别名。

② 石勒（公元274～333年）：东晋列国后赵的创建者。

③ 玄液：黑色的液体。

普《本草》："一名方茎。"《抱朴子》及《五符经》并云"巨胜，一名胡麻。"其说甚明。至弘景始分茎之方圆。雷敩[①]又以赤麻为巨胜，谓乌麻非胡麻。嘉祐《本草》复出白油麻，以别胡麻。并不知巨胜即胡麻中丫叶巨胜而子肥者，故承误启疑如此。惟孟诜谓四棱、八棱为土地肥瘠。寇宗奭据沈存中说，断然以脂麻为胡麻，足以证诸家之误矣。又贾思勰《齐民要术》"收胡麻法"，即今种收脂麻之法，则其为一物尤为可据。今市肆间，因茎有方圆之说，遂以茺蔚子为巨胜，黄麻子为胡麻，误而又误。梁简文帝《劝医文》有云："世误以灰涤菜子为胡麻。"则胡麻之讹，其来久矣。

《谱》曰："甘，平。补五内，填髓脑，长肌肉，充胃津，明目息风，催生化毒。大便滑泻者勿食。"

麻酱

脂麻磨为稀糊，入盐少许，以冷清茶搅之，则渐稠，香润可口。或以拌海参，夏日之馔也。拌碎虾亦佳。

《谱》曰："香能醒胃，润可泽枯，羸老、孕妇、乳媪、婴儿、脏燥、疮家及茹素者，藉以滋濡化毒。不仅为肴中美味也。"

醋大蒜

醋大蒜，以好醋生腌，陈数年者为佳。入口如泥，全无薰辛之味。若市肆之现做现吃者，不可同年而语矣。

《说文》："蒜，荤菜也。"《夏小正》："十有二月纳卵蒜[②]。"《古今注》："蒜卵，蒜也。俗谓之小蒜。胡国有蒜，十许子

① 雷敩（xiào 校）：南朝宋时药学家。著《炮炙论》二卷。

② 卵蒜：即茆蒜。

共为一株，箨幕裹之，名为胡蒜，尤辛于小蒜，俗亦呼之为大蒜。”《博物志》：“张骞使西域得大蒜、胡荽[①]。”《清异录》：“宫呼蒜为麝香草。”《急就篇》颜注：“蒜，大小蒜也，皆辛而荤。”《本草》陶曰：“今人谓葫为大蒜，蒜为小蒜，以其气类相似也。”李曰：“大小二蒜皆八月种，春食苗，夏初食苔，五月食根，秋月收种。北人不可一日无此者也。”又曰：“家蒜有二种，根茎俱小，而瓣少，辣甚者，蒜也，小蒜也。根茎俱大而瓣多，辛而带甘者，葫也，大蒜也。”按孙炎《尔雅正义》云：“帝登蒚山[②]，遭莸芋[③]毒，将死，得蒜啮食乃解。遂收植[④]，腥膻虫鱼之毒。”又孙愐《唐韵》云：“张骞使西域，始得大蒜种归，据此则小蒜之种自蒚移栽，从古已有。”故《尔雅》以蒚为山蒜，所以别于家蒜也。大蒜之种自胡地来，至汉始有。故《别录》以葫为大蒜，所以见中国之蒜小也。又王祯《农书》云：“一种泽蒜[⑤]，最易滋蔓，随劚随合，熟时采子，漫散种之。吴人调鼎多用此根，作菹更胜葱韭也。”按此正《别录》所谓小蒜也。其始自野泽移来，故有泽名。而寇氏误作宅字矣。《抱朴子》：“荞麦、大蒜仲夏而枯。”《四民月令》：“布谷鸣，收小蒜。六月、七月可种，小[⑥]蒜八月可种。”《摄生月令》：“四月勿食大蒜。”《养生要诀》云：“大蒜毋食，荤辛害目。”

《谱》曰：“大蒜，生辛，热，熟甘，温。除寒湿，辟阴邪，下气暖中，消谷化肉。破恶血，攻积冷，治暴泻腹痛，通关格

① 胡荽（suī 虽）：又名香荽。芫荽。俗称香菜。

② 蒚（音lì 利）山：山名

③ 莸（yóu由）：水草名，别名蔓子。其味恶臭。

④ “植”下脱“之，能杀。”三字。

⑤ 泽蒜：即野生小蒜。

⑥ “小”字当为“大”字。

便秘。消痞杀虫，外灸痈疽，行水止衄，制腥臊、鳞介诸毒[1]。昏目损神，不宜多食。阴虚内热、胎产、痧痘、时病、疮疟、血证、目疾，口齿、喉舌诸患咸忌之。子苗皆可盐藏，叶亦可茹，性味相似。小蒜辛。”

① “诸毒”下脱“入药以独子者良”七字。

点　心　单

梁昭明以点心为小食，郑傪嫂劝叔且点心，由来旧矣，作点心单。

鳗面

大鳗一条蒸烂，拆肉去骨，和入面中，入鸡汤中清揉之，擀成面①，用刀划成小丝②，入鸡汁、火腿汁、磨菇汁滚。

〔《齐民要术》"馎饦③：挼如大指许，二寸一断，著水盆中浸，宜以手向盆旁挼使极薄，皆急火逐沸熟煮。非直光白可爱，亦自滑美殊常"。〕

《名义考》："凡以面为食具者，皆谓之饼，以水瀹曰汤饼，即今切面。"《演繁露》："汤饼，一名馎饦，亦名不托。"李正文《刊误》曰："旧未就刀砧，皆以手托烹之。刀砧既具，乃云不托，言不以掌托也。其谓汤饼者，皆手搦而掰置汤中煮之，未用刀匕也。"又庾阐赋云："当用轻羽，拂取飞面，刚软适中，然后水引④，细如委綖，白如秋练⑤。"则其时之谓皆齐高帝⑥所嗜水引面也。水引今世犹呼之，俗又遂名蝴蝶面也。水引、蝴蝶皆临鼎手托为之，特精粗不同耳。不知何

---

① "面"下脱一"皮"字。

② "小丝"当作"细条"。

③ 馎饦（bó 博 tuō 托）：面食品，即汤饼。俗称片汤。

④ 水引：类似今面条。

⑤ 委綖：下垂的丝带。秋练：洁白的丝娟。

⑥ 齐高帝：南齐开国皇帝萧道成。

时改用刀匕而名不托也。《四民月令》："五月距立秋，无食煮饼及水溲饼。"

犀曰：湖北有卖鱼面者，不知其制。玉色而方形如粉干，可以经久，发而煮之，味鲜微腥，殆亦鳗面之类。或用鸡肉和面，即以原汁和面成条，食时只须白水一煮，便佳。此法于闱中[①]及行路皆宜，如随园所云，毋乃叠床架屋，况滚时仍用鸡火汤，则鳗鱼之味且为所夺，不复可辨，譬之内蛇与外蛇斗，内蛇必死也。

温面

将细面下汤沥干，放碗中，用鸡肉、香蕈浓卤。临吃各自取瓢加上。

鳝面

熬鳝成卤，加面再滚。此杭州法。

〔《齐民要术》："切面粥（一名棋子面）、䴵䴷[②]粥法：刚溲[③]面，揉令热，大作剂[④]，挼饼粗细如小指大。重萦于干面中，更挼如粗箸大。截断，切作方棋。簸其勃[⑤]，甑里蒸之。气馏勃尽，下著阴地净席上，薄摊令冷，挼散，勿令相粘。袋盛举置[⑥]。须即汤煮，别作臛浇，坚而不泥。冬天一作得十日[⑦]。䴵䴷：以粟饭馈，水浸，即漉著面中，以手向簸箕痛挼，

---

① 闱（wéi 围）：本指宫中，这里指家居。

② 䴵䴷（luó suō 罗娑）：粟粥。

③ 溲（sōu搜）：水浸、泡。

④ 大作剂：揉面做成一大剂子。

⑤ 勃：即"桲"。和面用的干面粉。这里指粘在小面块上的干粉。

⑥ 举置：挂起来存放。

⑦ 一作得十日：作一次可吃十日。

令均如胡豆。拣取均者，熟蒸、曝干。须即汤煮，笊篱①漉出，别作臛浇，甚滑美。得一月日停。”]

《清异录》：韦巨源上烧尾食，有生进鸭花汤饼。(今广东、扬州皆有鸭面，即其制也。)谢讽《食经》有汤装浮萍面②、杨花泛汤糁饼。《清异录》：金陵鼎铛③有七妙，温面可穿结带。

犀曰：杭州制面，皆与卤同滚，较浇浇者为入味。北人有滚至极烂者，曰糊涂面。亦颇有别致。

裙带面

小刀截面成条，微宽，则号裙带面。大概作面总以汤多卤重④，在碗中望不见面为妙。宁使食毕再加，以便引人入胜。此法扬州盛行，恰甚有道理。

犀曰：扬州之面，碗大如缸，望而可骇，汤之浓郁，他处所不及也。襄阳之面，重用蛋清，故入口滑利，不咽而入喉，颇有妙处。京师则有所谓一窝丝者，面长而细，以不断为贵。至若吴门下面，无论鱼肉皆先起锅而后加，故鱼肉之味与面有如胡越，甚无谓也。徽州面类扬式，而浇头倍之。

素面

先一日将麻菇蓬熬汁定清，次日将笋熬汁，加面滚入⑤。此法扬州定慧庵僧人制之极精，不肯传人，然其大概亦可仿

---

① 笊篱（zhào li 罩璃）：用竹篾或铁丝编成，可从水中捞东西的杓形用具。

② 浮萍面：面片象浮萍一样，漂在开水锅中。

③ 铛：底平而浅的铁锅。这里以“鼎铛”指代“烹饪”。

④ “卤重”嘉庆本作“为佳”。

⑤ “入”嘉庆本作“上”字。

求。其汤纯黑色或云暗用虾汁、蘑菇原汁，只宜澄去泥沙不可[①]换水，一换水，则厚[②]味薄矣。

犀曰：外祖吴尚书尝语先大夫曰：下面何必定要鸡鸭火腿，我常吃白菜下面，亦颇有味。比公南归后，节省庖厨之费，当时庖人稍稍引去，而面亦不堪下咽矣。观此可知素面之法不肯传人，其情已可概见。因思吾乡某公奉佛，惟谨长斋数十年，家故丰于财，其食品居恒以六簋为率，庖人开账过于荤菜，而家人辈亦以菜为荤菜所不及。但不知其法肯传人否？

蓑衣饼

干面用冷水调，不可多揉，擀薄后卷拢，再擀薄了，用猪油、白糖铺匀；再卷拢擀成薄饼，用猪油熯黄。如要葱、椒、盐亦可。

《潜确类书》："见风消油浴饼也。"(《酉阳杂俎》同。)《说文》："饼，面餈[③]也。"《方言》："饼谓之饦，或谓之餦餛[④]。"

犀曰：蓑衣饼与酥油饼音相近，当即一物。然吴山之酥油饼，纯用麻油起酥，两面松脆，如有千层。惟近心处，稍软腻。余则触手纷落，掺以白糖，食之颇妙。亦有作椒盐者。

虾饼

生虾肉、葱、盐、花椒，甜酒加许[⑤]，加水和面，香油灼透。

---

① "可"嘉庆本作"重"字。

② "厚"嘉庆本作"原"字。

③ 餈（zī 资）：稻饼。

④ 餦餛（zhāng hún 张魂）：圆饼为餦，夹馅圆饼为餛。

⑤ 此应是"甜酒脚少许"。酒脚即酒糟。

《酉阳杂俎》①："韦巨源上烧尾食，有光明虾炙，生虾则可用"。（所制未详，姑录于此。）

犀曰：杭州市肆之乌龟壳，苏州之虾团，皆带壳为之，殊劣。

薄饼

山东孔藩台家薄饼，薄若蝉翼，大如茶盘，柔腻绝伦。家人如其法为之，卒不能及，不知何故。秦人制小锡罐，装饼三十张，每客一罐，饼小而精②，罐有盖，可以贮。暖③用炒肉丝，其细如发。葱亦如之。猪羊并用。号曰西饼。

《六书故》："今人以薄饼肉卷切而荐之曰馅④。"《正字通》："唐赐进士有红绫馅。南唐有玲珑馅、驼蹄馅、鹭鸶馅，皆饼也。"《北户录》："广州南当米饼，合生熟粉为之，白薄而软。"按刘孝威谢官，赐交州米饼四百屈，详其言屈，岂今之数乎！

犀曰：北人食薄饼，南人食春饼。然春饼不及薄饼也。

松饼

南京莲花桥教门方店最精。

面老鼠

热水和匀，俟鸡汁滚时，箸夹入，不分大小。加活菜心，别有风味。

---

① 《酉阳杂俎》当为《清异录》。

② "而精"嘉庆本作"如相"。

③ "暖"嘉庆本作馅。

④ 馅(dàn淡)：饵饼类食物

《事物绀珠》："山药拨鱼面：豆粉、山药擂匀，匙拨入汤煮。"杭俗呼面疙瘩，北人呼面鱼、拨鱼面之名，洽其所祖。）

颠不棱 即肉饺也

面糊摊开，裹肉为馅蒸之。其讨好处，全在作馅得法，不过肉嫩、去筋、加作料而已。余到广东，吃官镇台颠不棱，甚佳。中用肉皮煨膏为馅，故觉软美。

《正字通》："今俗饺饵，屑米面和饴为之，干湿大小不一"。水饺饵，即段成式《食品》中"汤中牢丸，或谓之粉角。北人读角为娇，因呼饺饵，讹为饺儿。"（《食品》又有笼上牢丸，其为颠不棱可知。）

犀曰：饺之讨好，非惟作馅也。擀皮以烫面为之，故薄而不破，烫面者以热水和面者也。破则卤走味失，虽有佳馅，亦无益矣。俗谓之烫面饺。

肉馄饨

作馄饨与饺同。

作馄饨法全在皮，其薄如纸方妙。或即以其皮用鸡汤下之，亦佳。

《酉阳杂俎》："今衣冠家名食，有萧家馄饨，漉①去汤肥，可以瀹茗②。"《清异录》："韦巨源上烧尾食，有二十四气馄饨，花形、馅料各异，有二十四种。又金陵鼎铛有七妙，馄饨汤可注砚"。（今苏俗卖馄饨家，动称白汤馄饨，殆有古之遗意。）《演繁露》："世言是虏中浑氏、屯氏为之。"《南粤志》："闽人十月一日作京饨，祀祖告冬。"

---

① 漉（lián廉）：同濂。指待汤平静后，除去漂浮油物。
② 瀹茗：煮茶。瀹，以汤煮物。

犀曰：馄饨用汤，到处有之。吾杭蒸食之，尤佳。中元祀先，必用之。又丧家六七之期，必供蒸馄饨，其数以死者之年为率，并须亲人食尽。此习俗之不可解者。海盐馄饨小如指，一餐可食一二百枚，食时去汤，以甜酒浇之。

韭合

韭白拌肉，加作料，面皮包之，入油灼之。面内加酥更妙。

犀曰：一名两手和。不加酥，以干锅熯①之亦可。

面衣②

糖水糊③面，起油锅令热，用箸夹入，其作成饼形者，号软锅饼。杭州法也。

犀曰：苏俗面衣，以葱油揉面成饼形，而后入熯盘熯之，与杭之软锅饼绝不相类。

烧饼

用松子、胡桃仁敲碎，加冰糖屑、猪④油，和面炙之。以两面黄为度，而⑤加芝麻。扣儿会做，面箩至四五次则白如雪矣。须用两面锅上下加⑥火，得奶酥更佳。

〔《齐民要术》作白饼法："面一石，白米七、八升，作粥，以白酒六、七升酵中，著火上。酒鱼眼沸，绞去滓，以和面。面起可作。作烧饼法：面一斗，羊肉二斤，葱白一合，豉汁

① 熯(hàn汉)：小火烘干。
② "面衣"，嘉庆本作"糖饼"。
③ "糊"，嘉庆本作"溲"字。
④ "猪"，嘉庆本作"脂"字。
⑤ "而"嘉庆本作"面"。
⑥ "加"，嘉庆本作"放"字。

及盐，熬令熟，炙之。面当令起。髓饼法：以髓脂、蜜，合和面。厚四五分，广六、七寸。便著胡饼炉中，令熟。勿令反复。饼肥美，可经久。"〕

《名义考》："以火坑曰炉饼。有巨胜曰胡饼，即今烧饼。"崔鸿[①]《后赵录》："石季龙[②]改为麻饼。"卢谌《祭法》："夏祠则用乳饼。"《清异录》："韦巨源上烧尾食，有曼陀样夹饼（公厅炉）。"谢讽《食经》有"云头对炉饼。"

犀曰：此北方之挂炉饼也。南方烧饼法小异。吾杭之空壳烧饼，薄脆中空，夹肉最佳。今则几成广陵散矣。

千层馒头

杨参戎家制馒头，其白如雪，揭之如有千层，金陵人不能也。其法扬州得半，常州、无锡亦得其半。

卢谌《祭法》："四时祠，用馒头饼。"荀氏《四时列馔传》："春祠以馒头。"徐畅《祭记》："五月麦熟，作起漱[③]白饼。"《齐书》："承明九年荐宣皇帝起面饼[④]。"注云："发酵也。"《七修类稿》："诸葛之征孟获，命以面包肉为人头以祭，谓之蛮头。"《汇苑》详注："玉柱、灌浆皆馒头之别名也。"《都城纪胜》："市食凉暖之月，多卖猪、羊、鸡、煎炸鳅铲子四色馒头。"《清异录》："张手美家伏日卖绿荷包子。"《名义考》

---

① 崔鸿：人名。北魏史学家。
② 石季龙：人名。十六国时后赵国君石虎。讳"胡"，故改称麻饼。
③ 起漱：即起溲。发酵。
④ 承明九年：此年号有误。据《南齐书·礼志》载："永明九年正月，诏太庙四时祭，荐宣帝面起饼、鸭臛。"可知承明为永明之误。起面饼即发酵饼。

蒸而食者曰蒸饼，又曰笼饼，即今馒头。”《正字通》：“饽愉①，起面也，发酵使面轻高浮起，炊之为饼。贾公彦以酏②食为起胶。胶即酵也。涪翁说起胶饼，今之炊饼也。又曰馒开首，曰橐驼脐。吴人呼脑膪③（音诈），长曰茧，斜曰排。”《岁时杂记》：“面茧④以肉，或素馅，其实厚皮馒头也。”（此即京师方傅之类。）

犀曰：馒头以发酵为第一义，山东之无馅者，擅长在发酵也。有馅者，有紧酵、松酵二种，大抵松酵贵松，紧酵贵薄，肉馅贵滷多。无锡馒头亦颇有名，惟作馅稍甜耳。吾杭卖蟹馒头，作伪可笑。惟自制者乃佳。

面茶

熬粗茶汁，炒面兑入，加芝麻酱亦可，加牛乳亦可，微加一撮盐，无乳则加奶酥、奶皮⑤亦可。

犀曰：面茶可不必用茶，且牛、羊、猪油皆可为之，牛羊骨髓亦佳。

酪

捶杏仁作浆，校去渣，拌粉⑥加糖熬之。

〔《齐民要术》“煮杏酪粥法：用宿矿麦⑦，其春种者则不中。预前一月事麦，折⑧令精，细簸，拣作五、六等；必使别均

① 饽愉（bù部、tōu鼓）：起面馒头。
② 酏（shī施）：粥清。
③ 脑膪（zhà炸）：即囊膪。指猪胸、腹部肥而松的肉。
④ 面茧：包以馅的馒头，俗称厚皮馒头。
⑤ “奶酥奶皮”一本作“奶酥皮”。
⑥ 嘉庆本“粉”上有一“米”字。
⑦ 宿矿（kuàng）麦：越冬矿麦。矿麦，大麦的一种。
⑧ 折：折损，折耗，指舂治使麦精好。

调，勿令粗细相杂。其大如胡豆①者，粗细正得所。曝令极干。如上治釜讫，先煮一釜粗粥，然后净洗用之。打取杏仁，以汤脱去黄皮，熟研，以水和之，绢滤取汁。汁唯淳浓便美，水多则味薄。用干牛粪燃火，先煮杏仁汁，数沸，上作豚脑皱，然后下矿麦米。唯须缓火，以匕②徐徐搅之，勿令住。煮令极熟，刚淖③得所，然后出之。预前多买新瓦盆子，容受二斗者，抒粥著盆子中，仰头勿盖。粥色白如凝脂，米粒有类青玉。停至四月八日亦不动。渝釜令粥黑，火忽则焦苦，旧盆则不渗水，覆盖则解离。其大盆盛者，数卷亦生水也。”

犀曰：杏酪自以纯杏仁为佳，何必用粉？且去渣存酪，略温即可。近火久，则成块矣。拌粉熬之尤不解，庖人作伪，往往用粉。今乃自作伪何耶？

粉衣

如作面衣之法，加糖加盐，俱可，取其便衣④。

竹叶粽

取竹叶裹白糯米煮之，尖⑤如初生菱角。

《说文》：“糯，沛国谓稻曰糯。”《字林》：“糯，粘稻也。”黄省曾《稻品》：“其粒长而酿酒者谓之金钗糯，其色白而性软。五月种，十月熟者，曰羊脂糯，其芒长而谷多白斑。正

① 其大如胡豆者：胡豆，指豌豆，或谓：矿麦不可能“大如胡豆”，也很难拣作五六等，这里应是指杏仁。
② 匕（bǐ比）：古代饭勺。
③ 淖(nào闹)：烂泥。粥煮到极烂称为“淖糜”。
④ “衣”嘉庆本作“也”字。
⑤ 嘉庆本“尖”下有“小”字。

月种，九月熟，谓之燕脂糯，太平谓之砂糯。其厚稃①红，黑斑而②芒谓之虎皮糯，其粒最长。白稃而有芒，四月种，七月熟，谓之赶陈糯，亦曰秈糯。其粒大而色白芒长，其色易变，而酿酒最佳，谓之芦黄糯。湖州谓之泥里变，言不待日之晒也。其粒圆白而稃黄大，暑可刈，其色难变，不宜于酿酒，谓之秋风糯。其不耐风水，四月种，八月熟，谓之小娘糯，譬闺女然也。在湖州色黑而香者，谓之乌香糯。甚如马鬃而赤色，谓之赤马鬃糯。"《真珠船》:"《尔雅》'众秫'注云，'谓黏粟也'。"《说文》云，"秫稻之粘者也。"《氾胜之书》"粱是秫、粟。"《本草图经》云"丹黍，米粘者为秫。北人谓秫为黄米，亦谓之黄糯，酿酒。观此则黍、稷、稻、粱之粘者，皆谓之秫。而《本草》别出秫米一条，云似黍而粒小，误矣。"《锦绣万花谷》:"粳米，味少稻味，苦。"《字林》解秫字云，"稻也。"粳字，云"稻属也，不粘者"。解粢③云"稻饼也。明稻米作粢，盖糯米也。"今通呼粳、糯、谷为稻，所以惑之矣。今此稻米即是糯米也。《本草》李时珍曰："稻其性黏可以酿酒，可以为粢，可以蒸糕，可以熬饧④，可以炒食。其类《齐民要术》有九格、雉木、大黄、马首、虎皮、火色等名是矣。"

《谱》曰："一名元米，一名占米。甘，温。补肺气，充胃津，助痘浆，暖水藏⑤。酿酒熬饧，造作饼饵。若煮粥饭，不可频餐，以性太黏滞，难化也。小儿病人尤忌之。"

---

① 稃（fū肤）：这里指稻壳。

② "而"下脱一"有"字。

③ 粢（zī资）：古代供祭祀用的谷类。这里指糯米团。

④ 饧（tánɡ唐）：饴糖。

⑤ "藏"当为"脏"之误。

萝卜汤团

萝卜刨丝，滚[①]熟去臭气，微干，加葱、酱拌之，于[②]粉团中作馅，再用麻油灼之，汤滚亦可。春圃方伯家制萝卜饼，扣儿学会，可照此法作韭菜饼、野鸡饼试之。

水粉汤团

用水粉和作汤团，滑腻异常。中用松仁、核桃、猪油、糖作馅。或嫩肉去筋丝，捶烂，加葱末、秋油作馅，亦可。作水粉法：以糯米浸水中一日夜，带水磨之，用布盛接，布下加灰，以去其渣，取细粉晒干用。

《事物原始》："汤团周公制。"

犀曰：水粉即挂粉也。南方所在有之，山西则无。惟冬日有一家卖之，七文一枚，以为珍品。汤团又有油灼者，又有无馅，而以豆末拌糖者。有人工医而性吝，尝宴客，未入席先以汤团饷客，客啖而饱，菜至不得大嚼，朵颐而已，其人喜，以为得计。他日宴客亦如之。客伺主人入，相约以汤团贴桌底。主人出，以为食尽也，大喜。入席，诸客纵啖，肴至辄尽。主人大骇，入告其妻曰："我行医数十年，今日始知汤团为消食之品也。"可为绝倒。

脂油糕

用纯糯粉拌脂油，放盘中蒸熟，加冰糖捶碎入粉中，蒸好用刀切开。

---

① "浅"，嘉庆本作"滚"。
② "于"，嘉庆本作"放"。

《说文》:"餈①,稻饼也。"《方言》:"饵,或谓之餈。"《广雅》:"饼②,饵也。"《玉篇》:"餈,糕也。"《释名》:"餈,渍也。蒸燥屑③,使相润,渍饼之也。"《周礼·笾人》:"羞笾之实④,糗、饵⑤、粉、餈。"郑注:"故书餈作茨。元⑥谓此二物皆粉稻米、黍米所为也。合蒸曰饵,饼之曰餈,饵言糗,餈言粉,互相足⑦。"(今之糕,古之餈也,凡以粥造者並是。)

雪花糕

蒸糯饭捣烂,用芝麻屑加糖为馅,打一饼,切方块。

犀曰:吴门担卖者,随手捏团,随卖随捏,其味颇佳,名曰糍团。亦曰雪团,即此。

软香糕

软香糕,以苏州都亭桥为第一。其次虎邱糕西施家为第二。南京南门外报恩寺则第三矣。

百果糕

杭州北关外卖者最佳,以糯粉多松仁、胡桃而不放橙丁者为妙。其甜处,非蜜非糖,可暂可久。家中不能得其法。

---

① 餈(cí辞):同糍。
② 饼(cí辞):同餈。
③ 屑:碎末。
④ 羞笾之实:既食既饮曰羞,未食未饮曰荐,笾:竹器如豆,可容实四升。实:实物。
⑤ 糗(qiǔ):块状或糊状的面食。饵(ěr耳):糕饼。以米粉蒸之而成。
⑥ 元:本作玄,指郑玄。
⑦ 互相足:"此本一物,饵言糗,谓熬之亦粉之,餈言粉,捣之亦糗之。"(见《周礼·天官·冢宰》注疏)指饵、餈食品皆由一物而成。

《金志》:"金俗，酒三行进蜜糕，人各一盘，曰茶食。"《松漠纪闻》:"蜜糕以松实、胡桃肉渍蜜，和糯粉为之，形或圆、或方、或为柿蒂花，大约类浙中宝阶糕。"

犀曰：蜜糕，今苏州犹呼之。缔姻者以为聘礼，富家多至数十百匣，匣以红纸为之，与小瓶茶叶相称，女家受之，则以分赠戚族，以为喜意。

栗糕

煮栗极烂，以纯糯粉加糖为糕蒸之，上加瓜仁、松子，此重阳小食也。

《岁时杂记》:"二社①重阳尚食糕，而重阳为盛，大率以枣为之，或加以栗，亦有用肉者。"《梦华录》:"都人重九，各以粉面蒸糕相遗，上插彩小旗，糁钉果实如石榴子、栗黄、银杏、松子肉之类。"《清异录》:"张手美家重九糕名米锦。"

陆玑《诗疏》:"栗，五方皆有之，周、秦、吴、扬②特饶。惟濮阳及范阳栗甜美③，他方者不及也。"《有类合璧》:"栗木高二、三丈，苞生多刺如蝟毛。每枝不下四、五个，苞有青、黄、赤三色，中子或单、或双、或三、或四，其壳生黄熟紫，壳内有膜里红。九月霜降乃熟，其苞自裂而子坠，乃可久藏，苞未裂者易腐也。"《本草》李时珍曰:"《古文》作桌，从肉，音条，象花实下垂之状也。"《梵》"名笃迦。"寇宗奭曰:"栗欲收干，莫如曝之；欲生收，莫如润沙藏之，至夏初尚如新也。"

---

① 二社：即春社、秋社。古代在春、秋两次祭祀土神的日子。
② 周秦吴扬：指陕西、江苏地区。
③ 濮阳：县名。在今河南省东北部，南临黄河，邻接山东省。范阳：唐代为幽州。辖境相当于今北京大部、天津市海河以北，河北保定地区一部。

犀曰：杭俗至今尚插小旗。然市卖之糕栗煮不烂，殊无味耳。曩在京师作登高之会，庖人制栗糕，以生栗带水磨如糊，乃和粉蒸之，上加白糖，入口香嫩无质。其色如上上蜜蜡。斯真色香味三者俱绝矣。甲子[1]赴京兆，试作重九之会，会者七人，时皆报罢，杭谚所谓“长叹一声吃栗糕”也。其后，族舅吴子英捷于乙亥[2]，表弟吴子修捷于丙子[3]，惟表弟吴子可已归道山。比书此条，不禁升沉生死之感矣。

青糕青团

捣青草为汁，和粉作糕团，色如碧玉。

犀曰：杭俗，清明前卖青白汤团、开口饺，即此。又有以五色粉捏成狗者，加以纸花彩饰，制极工巧，谓之清明狗。小儿以为玩具。相传藏之，立夏令小儿食之，夏日可以不蛀夏。（凡小儿夏日多病者，谓之蛀夏。）

合欢饼

蒸糯为饼[4]，以木印印之，如小珙璧状，入铁架熯之，微用油，方不粘架。

《清异录》：“韦巨源上烧尾食，有八方寒食饼，用木范。”

犀曰：此类名目甚多，如杭之寿字糕、炙糕饼皆相仿佛。

鸡头糕

研碎鸡头，用微粉为糕，放盘中蒸之。临食用小刀片开。

---

① 甲子：指同治三年（1864年）
② 乙亥：指光绪元年（1875年）
③ 丙子：指光绪二年（1876年）
④ “饼”嘉庆本作“饭”。

(末句无谓。)

《庄子·徐无鬼篇》鸡痈，注："即鸡头也。"《管子·五行篇》："卵蔆，"注："鸡头也。"《淮南子》："狸头愈癙，鸡头已瘘。"注："即芡实也。"《方言》："芡，南楚谓之鸡头，幽燕谓之雁头，徐、青、淮、泗①谓之芡子。其茎谓之蔿②，亦曰䓈③。"《广雅》："鸡头，谓之䓈芡，一名雁喙。"孙升《谈圃》："芡本不益人，而俗谓水流黄，何也？盖人之食芡，必吐嚼之，终日嗫④。而芡味甘平，腴而不脆，食之者能使华液⑤流通，转相灌溉，其功胜于甘石⑥也。"

《本草》陶弘景曰："芡实，即今蔿子也。茎上花似鸡冠，故名鸡头。"李时珍曰："芡茎三月生，叶贴水，大于荷叶，皱文如縠⑦，蹙衄如沸⑧，面青背紫。茎叶皆有刺，其茎长至丈余，中亦有孔有丝，嫩者剥皮可食。五、六月生紫花，花开向日，结苞，外有青刺如蝟刺及栗毬之形。花在苞顶，亦如鸡喙及蝟喙，剥开内有斑驳，软肉裹子累累如珠玑，壳内白米，状如鱼目。"

《谱》曰："甘，平。补气，益肾固精，耐饥渴。治二便不禁，强腰膝，止崩淋、带浊。必蒸煮极熟，枚齿细嚼，使津液流通，始为得法。鲜者盐水带壳煮，而剥食亦食。干者可

---

① 淮：淮河。泗：泗水。
② 蔿（wěi 伪）：芡茎名。
③ 䓈（yì 役）：芡茎名。
④ 嗫（niè 聂）：口动为嗫。
⑤ 华液：口中唾液。
⑥ 甘石：疑指炉甘石，待考。
⑦ 縠（hú 胡）：绉纱。
⑧ 蹙衄（cù 促 nǜ 纽）如沸：指鸡头叶面皱折如血喷涌之状。衄，鼻子流血。

作粉为糕[1]。惟能滞气，多食难消。禁忌与莲子同。"

犀曰：鲜鸡头自剥自吃，与持螯同趣，若以纤纤之手剥而煮之，尤妙。至就担夫剥好者煮之，是食其唾余矣。

鸡头粥

磨碎鸡头为粥，鲜者最佳，加[2]山药、茯苓尤妙。

《博物志》："松脂入地，千年化为茯苓。"《本草》："多年樵斫之松根之气味，抑郁未绝，精英未沦，精气不盛者[3]，发泄于外，结为茯苓。故不抱根，离其本体，有零之义也。"《清异录》："侯宁《药谱》名不死面。"

金团

杭州金团，凿木为桃、杏、元宝之状，和粉捏[4]成，入木印中便成，其馅不拘荤素。

《岁时记》："端午作冰团，又曰白团。或杂五色，人、兽、花果之状，其精者名滴粉团。或加麝香。又有干团，不入水者。"

藕粉百合粉

藕粉非自磨者，信之不真。百合粉亦然。

《玉篇》："䕺[5]，百合叶也。"徐锴《岁时广记》："二月种百合，法宜鸡粪。八闽[6]强瞿，百合也。俗名倒仙，又名玉手炉。"《清异录》："侯宁呼为蒜脑藷。"《戒庵漫笔》："百合有

① "糕"字以后脱"煮粥代粮。亦入药剂"八字。
② "加"上脱"陈者亦可"四字。
③ "不"为衍文。"盛"下脱一"者"字。
④ "捏"，嘉庆本作"搦"字。
⑤ 䕺（fān烦）：此处云"百合叶"，误。是片状鳞茎。
⑥ 八闽：福建省的别称。宋元时分置八府，八路而得名。

麝香珠子一种。”

《本草别录》:“一名摩罗，一名重箱，一名国逵花。”陶弘景曰:“一名强仇，仇即瞿也。”吴普曰:“一名重迈，一名中庭，一名重匡。生宛朐及荆山①。”陶曰:“根如大蒜，数十片相累，人亦蒸煮食之。乃云是蚯蚓相缠变结，作之亦堪服食。”李时珍曰:“百合，一茎直上，四向生叶，叶似短竹叶，五、六月茎端开大白菜，长五寸六，出红芯，四垂向下，色亦不红。红者叶似柳，乃山丹也。”

《谱》曰:“甘，平。润肺，补胃，清心，定魄息惊，泽肤通乳，祛风涤热，化湿散痈，治急黄，止虚嗽，杀蛊毒，疗悲哀，辟诸邪，利二便，下平脚气，上理咽喉。以肥大、纯白、味甘而作檀香气者良。或蒸，或煮。而淡食之，专治虚火劳嗽。亦可煮粥、煨肉、澄粉食。并补虚羸，不仅充饥也。”

犀曰：西湖藕粉，白莲为佳。市卖不可信。诚有随园所云者，藕粉和糯粉作饺，绝佳。拌肉圆亦可。百合粉，闽中有卖者。

麻团

蒸糯粉捣烂为团，用芝麻屑拌糖作馅。(此与雪香糕似是一类。)

《事物绀珠》:“麻团，公刘②制。”

---

① 宛朐（wǎn qú 蜿渠）:古县名。亦作宛句。故城在今山东荷泽西南。荆山:湖北、河南、安徽等地均有荆山。这里指何处荆山不详。

② 公刘：古代周族领袖。

芋粉团

磨芋粉晒干，和米粉用之。朝天宫道士制芋粉团，野鸡馅，极佳。

熟藕

藕须贯米加糖自煮，并汤极佳。外卖者多用灰水，味变不可食也。予性爱食嫩藕，虽软熟，而以齿决，故味在也。如老藕一煮成泥，便无味矣。

〔《齐民要术》"蒸藕法：水和稻穰糠，揩令净，斫去节，与蜜灌孔里，使满，溲苏面①，封下头，蒸熟，除面，写②去蜜，削去皮，以刀、截，奠之"。〕

新栗新菱

新出之栗煮烂之，有松子仁香。厨人不肯煨烂，故金陵人有终身不知其味者。新菱亦然，金陵人待其老方食，故也。

犀曰：杭之满觉陇多栗与桂，故新栗亦有桂花香，以冰糖煮食最宜。菱有数种，刺菱小如指，仅能生食。水红菱亦可煮食。吴门之馄饨菱角团无刺，以铜锅煮熟，壳青不变，香糯异常，八、九月茶肆有之。

莲子

建莲虽贵，不如湖莲之易煮也。大概小熟抽心去皮后，下汤用文火煨之，闷住合盖，不可开视，不可停火。如此两

① 溲苏面：以酥油溲面。
② 写：泄。除去。

柱香，则莲子熟时不生骨矣。

犀曰：夏日剥鲜莲子，细细咀嚼，颇足以消除溽[①]暑，若手自剥之，则先去其壳，后去其衣，细细剥尽，剥一粒吃一粒，便是安心养性法也。

芋

十月天晴时，取芋子、芋头，晒之极干，放草中勿使冻伤，春间煮食，有自然之甘。不可知[②]。

犀曰：芋子，杭俗谓毛芋艿，以腌菜卤煮最佳，芋头则大如香橼[③]，粗劣无味矣。

萧美人点心

仪征南门外萧美人善制点心，凡馒头、糕、饺之类，小巧可爱，洁白可爱[④]。

刘方伯月饼

用山东飞面作酥为皮，中用松仁、核桃仁、瓜子仁为细末，微加冰糖和猪油作馅[⑤]，不觉甚甜，而香松柔腻，柔腻[⑥]迥异寻常。

《熙朝乐事》："八月十五，民间以月饼相遗，取团圆之义。"《酉阳杂俎》有"作细面法、飞面法。"

---

① 溽（rù 褥）：湿热。

② "不可知"嘉庆本为"俗人不知"。

③ 香橼：即芸香料的枸橼。它是变种的佛手柑，肉甚厚，切如萝卜。

④ "可爱"，嘉庆本作"如雪"。

⑤ "馅"下脱"食之"二字。

⑥ 衍"柔腻"二字。

陶方伯十景点心

每至年节，陶方伯夫人手制点心十种，皆山东飞面所为，奇形诡状，五色纷披，食之皆甘，令人应接不暇。萨制军云："吃孔方伯薄饼，而天下之薄饼可废，吃陶方伯十景点心，而天下之点心可废。"自陶方伯亡，而此点心亦成广陵散矣，呜呼！

《梦华录》："以油面、糖蜜造为笑靥儿，谓之果儿，花样奇巧百端，如撩香、方胜① 之属。若买一斤数，内有一对被甲胄者，如门神之像，盖自来风俗，不知其说，谓之果食将军。"

《升庵外集·食经》："五色小饼，作花卉、禽兽、珍宝形，按抑盛之盒中，累积，名曰斗饤② 。今人犹曰饤果盒、饤春盛是也。今谓之饾饤。"（即今巧果之类。）

犀曰：点心之名，不下百余种。吾杭叶受和茶食肆之巨擘③，刻有名单，所列百数十种，大半雷同，未能色色尽善也。又有所谓大八件者，其形各异，以八件为一匣，馈送用之，取其冠冕堂皇，而实皆一味也。

杨中丞西洋饼

用鸡蛋清和飞面作稠水放碗中，打铜夹剪一把，头上作饼形，如碟大，上下两面铜合缝处不到一分。生烈火撩稠水④，一糊一夹、一熯，顷刻成饼，白如雪，明如绵纸。微加冰糖、松仁屑子。

---

① 方胜：菱形交叠的饰物。
② 斗饤（dòu 豆，dìng 订）：今作"饾饤"。食品堆积之状。
③ 巨擘（bò簸）：大拇指。借指特殊人和物。
④ "撩稠水"，一本作"烘铜夹"。

白云片

白米锅巴，薄如云片，以油炙之，微加白糖，上口极脆。金陵人制之最精，号白云片。

风枵①

以白粉浸透制小片，入猪油灼之，起锅时加糖糁之，色白如霜，上口而化。杭人号曰风枵。（今则谓之猫耳朵矣。）

三层玉带糕

以纯糯粉作糕，分作三层。一层粉，一层猪油，白糖，夹好蒸之，蒸熟切开，苏州人法也。

犀曰：杭州夏季则卖松粉糕者，出其名有松子、茯苓、玉带、湿化、薄荷、洗沙诸名目，而味均相似，于病者最宜。

运司糕

卢雅雨作运司，年已老矣，扬州店中作糕献之，大加称赏。从此，遂有运司糕之名。色白如雪，点胭脂红如桃花，微糖作馅，淡而弥旨。以运司衙门店②作为佳，他店粉粗色劣。

沙糕

糯粉蒸糕，中夹芝麻糖屑。

---

① “枵”：嘉庆本作“枵”（xiāo 嚣）。

② “店”字之上脱一“前”字。

小馒头小馄饨

作馒头如胡桃大，就蒸笼食之，每箸可夹一双，扬州物也。扬州发酵最佳，手撩①之不盈半寸，放松仍隆然而高。小小馄饨，小如龙眼，用鸡汤下之。

犀曰：既云核桃大，一箸便夹不得一双，此老下笔大约不甚思索。馄饨本未尝大于龙眼，此老小之亦为未当，若以去壳龙眼比之，差觉其小，但胡桃亦是能去壳论邪！

小馒头俗谓之汤包，杭人谓之松毛包子，以垫松毛而蒸也。食时必以汤侑之。

雪蒸糕法

每磨细粉，用糯米二分，粳米二分②为则。一拌粉，将粉置盘中，用凉水细细洒之，以捏则如团、撒则如沙为度，将粗麻筛筛出，其剩下块搓碎，仍用筛上尽出之，前后和匀，使干湿不偏枯，以巾覆之，勿令风干日燥，听用。(粉中酌加上洋糖，则更有味。拌粉与市中枕儿糕法同。原注。)一锡圈及锡钱，俱宜洗净③，临时略将香油和水，布醮拭之。每一蒸后，必一洗一拭。一锡圈内，将锡钱置妥，先松装粉一小半，将果馅轻置当中，后将粉松装满圈，轻轻搅平，套汤瓶上盖之，视盖口气直冲为度。取出覆之，先去圈，后去钱，饰以胭脂两圈，更迭为用。一汤瓶宜洗净，置汤分寸以及肩为度，然多滚则汤更④涸，宜留心看视，备热水顿⑤添。

---

① “撩”：嘉庆本作“捺”字。
② “二”嘉庆本作“八”。
③ “净”，嘉庆本在净上有“剔极”二字。
④ “更”嘉庆本作“易”字。
⑤ “顿”：一本作“频”字。

作酥饼法

冷定脂油一碗，开水一碗，先将油同水搅匀，入生面尽揉，要软如擀饼一样。外用蒸熟面入脂油合作一处，不要硬了，然后将生面作团子，如核桃大，将熟面亦作团子，略小一晕，再将熟面团子包在生面团子中，擀成长饼，长可八寸，宽二、三寸许，然后碗① 样，包上瓤子。

《酉阳杂俎》"蒸饼法：用大例② 面一升，炼猪膏三合③ 。"

天然饼

泾阳张荷塘明府家制天然饼，用上白飞面加微糖及脂油为酥，随意捏④ 成饼样，如碗大，不论⑤ 方圆，厚二分许，用洁净小鹅子石衬而熯之，随其自为凹凸，色半黄便起，松美异常。或用淡盐亦可。

花边月饼

明府家制花边月饼，不在山东刘方伯之下。予尝以轿迎其女厨来园制造。看用飞面拌生猪油千⑥ 团，百搦才用枣肉嵌入为馅，裁如碗大，以手搦其四边菱花样；用火盆二个，上下覆而炙之。枣不去皮，取其鲜也；油不先熬，取其生也。含之上口而化，甘而不腻，松而不滞，其工夫全在搦中，愈多愈妙。

---

① "碗"前嘉庆本有"折叠"二字。
② 大例面：普通面粉。大例，为通常之意。
③ 合：容量单位，市制十合为一升。
④ "捏"，嘉庆本作"搦"字。
⑤ "论"，嘉庆本作"拘"字。
⑥ "千"嘉庆本作"子"。

制馒头法

偶食龙明府馒头，白细如雪，面有银光，以为是北面之故。龙云，不然，面不分南北，只要罗得极细，罗筛至五次，则自然白细，不必北面也。惟做酵最难，请其庖人来学教，卒不能松散①。

《齐民要术》："《食经》曰：'作饼酵法：酸浆一斗，煎取七升；用粳米一升著浆，迟下火，如作粥'。'作白饼法：面一石。白米七八升，作粥，以白酒六七升酵中，著火上。酒鱼眼沸，绞去滓，以和面。面起可作。'"

《清异录》："赵宗儒在翰林时，闻中使②言：'今日早馔，玉尖面用消熊栈鹿为内馅。上甚嗜之'。问其形制，盖人间出尖馒头也。又问消之说，曰：'熊之极肥者曰消。鹿以倍料精养者曰栈'。"又韦巨源上烧尾食，有"婆罗门轻高面笼蒸。"

扬州洪府粽子

洪府制粽，取顶高糯米，捡其完善长白者，去其半颗散碎者，淘之极熟，用大箬叶裹之，中放好火腿一大块，封锅闷煨，一日一夜，柴薪不断。食之滑腻、温柔，肉与米化。或云，即用火腿肥者斩碎，散置米中。

《续齐谐》记："屈原五日投汨罗③，楚人此日以竹筒贮米，投水祭之。汉建武④中，区曲白日见人，自称三闾大夫⑤，

① 此有误。"来学"嘉庆本作"来教"。"教"字嘉庆本作"学之"。
② 中使：帝王宫廷中派出的使者，指宦官。
③ 汨（mì密）罗：汨罗江，在湖南省。
④ 汉建武：汉光武帝年号（公元25年至56年）。
⑤ 三闾大夫：官名。战国时楚国设置，掌管昭、屈、景三姓贵族，屈原曾任此职。这里指屈原。

曰：'闻君当见祭，可以楝叶塞筒上，以彩丝缠之，蛟龙所惮①也'。今人作粽并戴楝叶、五色丝，皆汨罗遗俗。"《酉阳杂俎》："庾家粽子白莹如玉。"《荆楚岁时记》："夏至节日食粽，周处谓为角黍。人并以新竹为筒粽。楝叶插五彩丝系臂，谓为长命缕。"

〔《齐民要术》"《食经》云粟黍法：先取稻，渍之使释，计二升米，以成粟一斗，著竹篡② 内，米一行，粟一行，裹以绳缚。其绳相去寸所一行。须釜中煮，可炊十石米间，黍熟。"〕

《阳羡风土记》："端午进筒，一名角黍。以菰叶裹粘米，以灰煮，令熟。盖取阴阳包裹未散之象。"

《事物原始》："粽子其制不一，有角粽、粒粽、茭粽、锥粽、筒粽、九子粽、秤锤粽，宋时有杨梅粽。"《文昌杂录》："唐岁时节物，五月五日有百索粽子。"《清异录》："韦巨源上烧尾食，有赐绯③ 含香粽子蜜淋。"《戒庵漫笔》："镇江医官张天民，在湖广荣王府，端午赐食不落荚，云即今粽子。"《广东新语》："五月朔至五日，以粽心草系黍米，卷以柊叶④，以象阴阳包裹。"

犀曰：裹粽须肉肥，肥则米润，裹时手势尤须轻重得宜，重则尤劣。未煮时落地则煮不烂，此物理之奇也。杭俗又有以火腿丁、肉丁散米中，箬裹如筒，长尺许，煮熟切之，名曰膨粽。苏俗以小布袋装而煮之，曰袋粽。又有灰汤粽，以青箬裹之，形如芋头，灰汤煮之，红糖水涂之，见之作恶，

① 惮（dàn但）：畏惧，害怕。
② 篡（dàng荡）：长竹筒。
③ 绯（fēi飞）：大红色。
④ 柊（zhōng终）叶：草本植物，产于广东，叶长尺许，形如芭叶，可以包粽。

粽中之魔也。《风土记》所云灰煮之说，恰与此合。

卷饼（以下补入）

卷饼，擀面极薄，熯熟卷拢，糁以糖。或用椒、盐均可。此惟杭之吴山有之，与酥油饼并行。

春饼

春饼，南方冬季为之，至春而止。面调薄糊，以手捻涂之，随手摊成饼样，翻身即熟。亦有擀成者。北人恶之，以为不熟也。每除夕祀先，必用此物。包以肉丝为宜，若包而油灼者，谓之春卷。建宁则春夏有之，中秋后即无。

《关中记》："唐人于立春日作春饼，以青蒿、黄韭、蓼芽包之。"

油饼①

油饼，西北人常饵也。无油者谓之家常饼。又有大如盆、碗，厚至寸许者，车夫贩竖之食也。又山西人作羊肉饼绝佳。昔旧仆王姓作最佳。

《清异录》，"吴门萧琏作卷子生，止用肥羜②，包卷成云样，然美观而已。"

韭菜饼

吴山③ 韭菜饼出名，正、二月尤佳。山下者不及也。余少时曾食十五枚，归而齿痛甚剧，盖现做者火气烈也。

---

① 油饼：指今馅饼。
② 肥羜（zhù柱）：肥羊肉。羜为出生五个月的小羊。
③ 吴山：山西、陕西、江苏等省均有吴山。这里指浙江杭县西南之吴山。

《事物原始》:“郭林宗家有友冒雨夜来，煎韭作饼食之，即今之面饼，以韭为馅也。”

馓子

揉面成丝，连其两端，以油灼之，入口松脆。

《庶物异名疏》:“于宝《周礼》注:‘祭用糷䅹①’，晋呼为环饼。”林洪《清供》:“寒具，捻头也。”《齐民要术》:“环饼，粉和面，牵率捻成，象环钏②形，又曰即粔籹也。”〔《齐民要术》:“膏环，一名粔籹。用秫稻米屑，水、蜜溲之，强泽如汤饼面。手搦团，可长八寸许，屈令两头相就，膏油煮之。〕〔《齐民要术》细环饼:环饼一名寒具。皆须以蜜调水溲面；若无蜜，煮枣取汁；牛羊脂膏亦得；用牛羊乳亦好，令饼美脆。”〕《名义考》:“绳而食曰环饼，曰寒具，即今馓子。”《说文》:“粔籹，膏杯③也。”《广雅》谓之“粰䊓④”，今通名馓子。《楚辞》:“粔籹、蜜饵，有怅惶些。”注:“吴谓之膏环，亦曰寒具。”卢谌《祭法》:“冬用白环饼。”荀氏《祭法》:“夏祠以薄夜代馒头，无能作以白环饼。”

擦酥

擦酥，以芝麻擦碎，加糖和面作心，而以酥面作皮，故曰包皮擦酥。吾杭乱前惟一家有之，今则梁君云椆家能为之。

---

① 糷䅹（lián莲，lǒu篓）：环饼别称。

② 环钏：即手镯。

③ 膏杯：即膏环。

④ 粰䊓（fū夫 liú留）：粔籹。

姑嫂饼

平湖① 出产也。相传以姑嫂二人创始，故名。制与擦酥相似。

松阳饼

松阳② 出产也，以干菜为馅。昔赵芸亭先生秉铎③ 松阳时，以此见饷，味颇不恶。

夏饼

夏饼似月饼而小，制作相似。月饼中秋为之，夏饼立夏为之。

银光饼

以果馅和糖为饼，上下以飞面一层为衣，其薄如纸，其壳如银，上印龙凤花纹，极工细。在山西时，锺方伯赠外祖者，闻为入贡之品云。

酒娘饼酒娘糕

吴人以酒娘发面成饼，熯之。又有以米粉作糕者，松若无物。

榆钱饼

北方多榆钱，取其钱洗净，和面加糖，蒸饼颇香。嫩榆

① 平湖：县名，在浙江省北部。

② 松阳：旧县名。在浙江省南部，一九五八年并入遂昌县。

③ 秉铎：古代称掌文教的官为秉铎。这里指作者在松阳作执政官。

钱之肥厚者，中有浆汁，最妙，面不可多，多则无味。

《四民月令》："榆钱可羹，又可蒸糕饵，收至冬可酿酒。瀹过晒干，捣罗为末，盐水调匀，日中曝晒，可作酱，即榆仁酱也。"〔《齐民要术》作榆子酱法："治榆子仁一升，捣末，筛之。清酒一升，酱五升，合和。一月可食之。"〕

《本草》寇宗奭曰："榆皮，初春先生荚者是也，嫩时收贮为羹茹。"李时珍曰："白者名枌，其木甚高大。未生叶时，枝条间先生榆荚，先生榆荚形状似钱而小，色白成串，俗呼榆钱。故《内则》云：'堇荁[①]、枌、榆免薧，滫瀡[②]以滑之'。三月采榆钱，可作羹。"

椒盐卷荷叶卷鸡丝卷

北人以面为饭，故制面食极精。其最著馒头之外，有：椒盐卷，以面揉成猪脑形，入以椒盐；荷叶形[③]，如荷叶，三层折叠，可以夹肉；鸡丝卷，则以面揉成细丝，外以面作包皮，蒸熟时去皮食其心，颇适口。北厨亦不尽能之。

馎馎

馎馎，所以夹烧烤者也，大不过二寸，白而薄，隆起如鼓，中空夹烧鸭、烧肉。食之殊美，冷即不佳。

《集韵》："毕罗，饼属。一作饆饠，或曰波波，或曰磨磨。"《酉阳杂俎》："韩约能作樱桃饆饠，其色不变。"《资暇录》："蕃中毕氏、罗氏喜食之，故名。"（馎馎之名，不专属

---

① 堇（jǐn 仅）：菜名。通称堇菜，亦名旱芹，俗称堇堇菜。荁（huán 环）堇菜类。古人用以调味。

② 滫瀡（xiǔ 朽，suí 髓）：古代烹调方法，用植物淀粉拌和食品使其柔滑。

③ "形"字当作"卷"字。

此种。今姑录于此。至磨磨之称，北人专属之馒头矣。）

水饺

包肉为饺，以水煮之，京师谓之扁食，元旦则曰子孙饽饽。或用鸡汤、紫菜、虾米煮之，则杭法也。

段成式《食品》有“汤中牢丸”。（见前颠不棱下。）

烧卖①

烧卖，皮不掩口，一捻即成。用蟹肉为馅最佳，南京教门有之。

文饺

苏州式也，以油酥和面，包肉为饺，熯熟之。杭俗则曰蛾眉饺。

珍珠肉圆

以糯米浸透，沥干铺盘中，上用精肥相称肉丁加笋丁、木耳丁，秋油熨过，堆成小圆，放米上。再以米四周覆之，蒸时频频洒之，熟食甚妙。或以肉圆累米为之，则肉多米少，各有取焉。

蛋糕

鸡蛋打匀，入糯粉调透，加生猪油、白糖、酒蒸熟，切开以粉松而油不浮于面为佳。若茶食店之蛋糕、蛋卷，则蛋之魂魄矣。

---

① “卖”，今通作“麦”。

《事物绀珠》:“金银卷煎饼，鸡卵和水调面作。”（此疑即今鸡蛋卷之类。）

枣糕

用红枣剥肉捣烂揉面，以猪油、白糖作馅，用小印印成各式，剪箬为衬，上笼蒸之。吾杭岁朝饷客，所必备用。

《清异录》:“韦巨源上烧尾食，有水晶龙凤糕，枣、米蒸破见花乃进。又花糕，员外家有木蜜、金毛、面枣、狮子也。”《艺苑雌黄》:“以面为蒸饼样，团枣附之，曰枣糕。”

乌饭糕

以糯米浸乌饭叶[①]煮之，色青黑而香。吾杭立夏前有之，吴人则四月八日所卖，谓之阿弥饭。

《本草》:“青精饭，一名青𥻘[②]饭。青精，一名南天烛，即黑饭草也。采枝叶捣汁，浸米蒸饭，晒干坚而碧，久服驻颜益算[③]。”《琐碎录》:“蜀人遇寒食日，采杨桐叶染饭，色青而有光，食之资阳气，谓之杨桐饭。道家曰青𥻘饭。”

松花藏糕

用糯粉以澄沙为馅，拌松花蒸之，色嫩黄而香甘可爱。一名鹅头颈。

《本草》苏颂曰:“花上黄粉，山人及时拂取，作汤点之甚佳。但不堪停久，故鲜用寄远。”李时珍曰:“今人收黄，和白

---

① 乌饭叶：即南天烛叶。生高山，经冬不凋，冬生红子作穗，七月开小白花，九月熟则紫色，内有细子，其味甘酸，渍水染饭，色青而光，能资阳气。名乌饭，或青精饭。

② 𥻘：音shēn申。

③ 益算:《本草纲目·草部》作“益气力”。

沙糖，印为饼膏，尤果饵食之，且难久收。”

青蒿团

绍兴人揉青蒿作团，颇有香气。余幼时曾食之。又有膏粱小米团，味亦佳。

《事物绀珠》：“蒿饼，白蒿和米粉作。”

年糕

年糕，岁暮所需，种类不一。杭之青年糕，别有香味。上虞之粳粉年糕，狭长如圭，无糖，切小片，以笋丝、肉丝炒之颇佳。苏之猪油年糕，油多粉腻，又加以玫瑰、桂花，尤香美。此皆年糕之杰出者也。

麦糕

以面和乌豇为之，猪油、糖为馅。吾杭夏日有之。

巧果

以面和糖，捻成卍字，方胜[①]花果形，油灼之，极可玩。见前十景点心下。

① 方胜：两个菱形相错叠。

饭·粥单

粥饭本也，余菜末也，本立而道生，作饭粥单。

饭

王莽云：盐者百肴之将。余则曰：饭者百味之本。《诗》称"释之溲溲，蒸之浮浮"。是古人亦吃蒸饭，然终嫌米汁不在蒸饭中。善煮饭者，虽煮如蒸，依旧颗粒分明，入口软糯。其诀有四：一要米好，或香稻，或冬霜，或晚米，或观音籼，或桃花籼，舂之极熟，霉天风摊播之，不使惹霉发疹。一要善淘，淘不惜工夫，用手揉擦，使水从箩中淋出，竟成清水，无复米色。一要用火先武后文，闷起得宜。一要相米放水，不多不少，燥湿得宜。往往见富贵人家，讲菜不讲饭，逐末忘本，真为可笑。余不喜汤浇饭，恶失饭之本味故也。汤果佳，宁一口吃汤，一口吃饭，前后食之，方两全其美。不得已则用茶、用开水淘之，犹不夺饭之正味。饭之味在百味之上，知味者遇好饭，不必用菜。

《说文》："饭，食也。馡，滫饭也①。或作馈。馏②，饭气蒸也。饪③，大孰也"。《尔雅》："馈、馏，稔也"。孙炎

① 馡（fēn分）：同馈，亦作饙。蒸饭。滫（xiǔ修）：淘米水，引申为溲淘，水捞饭。

② 馏（liù六）：把凉了的食物蒸热。

③ 饪（rèn任）：烹饪，煮熟食物。

曰："蒸之曰馈，均之曰馏"。郭璞曰："今呼餈饭[①]为馈，馈熟为馏"。《释名》："馈，分也，众粒各自分也"。《玉篇》："馈，半蒸[②]饭"。《广韵》："馈，一蒸[③]饭也"。《广雅》："馈谓之餐[④]"。《苍颉篇》："餐，馈也"。《诗》："泂酌可以馈饎[⑤]"。《释文》："馈，馏也"。

《一切经音义》十一："黄帝始炊谷为饭"。《说文》："饡羹[⑥]，浇饭也。湌水[⑦]，浇饭也"。《楚辞》："时混混兮，浇饡"。注："言如加饡之乱也"。《集韵》："饡，以青煎稻为䤃[⑧]"。《饮膳闲谈》："饭，炊谷为之，亦曰馔，曰食，又曰滑食。半蒸曰馈，杂饭曰粈[⑨]，干饭曰餱[⑩]，热稻曰馓饭。湌，以水和饭也。饡，以羹浇饭也。蒸饭气谓之馏，饭坏谓之馊[⑪]"。

《本草》寇宗奭曰："粳米以白晚米为第一，早熟米不能及也"。李时珍曰："粳米即今人所常食之米，但有白、赤、大、小异族，四五种同一类也"。《字林》："粳，稻不粘者。粳、糯甚相类，粘不粘为异耳"。《稻品》："粳米小者，谓之私，私

---

① 餈饭：糯米或粳米饭。

② 半蒸：指捞饭。米在锅中煮半熟，然后捞出蒸熟，故名半蒸。

③ 一蒸："米一蒸曰馈，再蒸曰馏"。（见朱骏声《说文通训定声·孚部》）

④ 餐：同滫。

⑤ 饎（xī 希）：炊熟。

⑥ 饡（zàn 赞）羹：以羹浇饭。

⑦ 湌（cān 参）：同餐。

⑧ 䤃（yí 夷）：酿酒所用的薄粥。

⑨ 粈（róu 揉）：一作钮。杂饭。

⑩ 餱（hóu 侯）：糇的异体字。干粮。

⑪ 馊（huì 秽）：饭伤热，饭臭。

之熟也早，故曰早稻。粳之熟也晚，故曰晚稻。京口大稻谓之粳，小稻谓之秈。稻之上品曰箭子，湖州[1]有一穗而三百余粒者，谓之三箭子”。王象晋《谷谱》：“香稑[2]，一名香子，粒小色斑，以三十五粒入他米数升，炊之芬芳香美。小香稻，赤芒白粒，其色如玉；雪里拣，粒大色白，秆软而有芒；胭脂赤，香柔而甘，舂煮作绝，赤色，晚稻上品”。

《谱》曰：“秈平，[3]甘，平。宜煮饭食，补中养气，益血生津，填髓充饥，生人至宝。量腹节受，过饱伤人。凡患病不饥，妇人初产，感症新愈，并勿食之[4]。秈种甚多，有早中晚三收，赤白二色，以晚收色白者良。凡不种粳之处，皆呼秈为粳。湖州蒸谷，或炒谷而藏之，作饭尤香。早收者性温，不耐久藏”。

犀曰：北方煮饭，以大铜锅多放水煮，至六七分乃倾去米汁，复蒸干之。闽中亦然。殆即古之半蒸饭也。一法，放煮粥时，盛出一碗闷干，谓之勺饭，亦佳。山西无稻，惟洪洞有之。又晋祠有田数十亩，出米极佳，与南方之香稻米无异，晋人以为珍品也。

粥

见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥。尹文端公曰：“宁人等粥，毋粥等人”。此真名言，防停顿而味变，汤干故也。近有为鸭粥

---

① 湖州：在今浙江省北部。

② 稑(lèi 类)：一作䆈。一种香稻米。

③ “平”字为“米”字之误。

④ “食之”之后脱一段话：“磨粉蒸糕，松而不韧。病人弱体，可作点心。饭露(饭熟之前的浓米汁为饭露)生津，补虚疗膈。”

者，入以荤腥；为八宝粥者，入以果品。俱失粥之正味，不得已则夏用绿豆，冬用黍米，以五谷入五谷，尚属不妨。余尝食于某观察家，诸菜尚可，而粥饭粗粝，勉强下咽，归而大病。戏[1]语人曰：此是五脏神暴落难时，故自禁受不得。

《说文》："鬻，键也[2]。𩰲[3]，鬻也。餰[4]鬻，或从食，衍声。饦[5]或从干声，键或从建声。𩱢[6]，键也。饘[7]，糜也。周谓之饘，宋谓之𫗴"。《广雅》："粥厚曰饘，薄曰酏，米烂曰潘"。《广韵》："𫗴，厚粥也。饘同"。《玉篇》："饘，糜也"。《字林》："粥，淖[8]糜也"。《尔雅》："粥，糜也"。《释名》："粥，濯于糜，粥粥然也"。《太平御览》引《周书》："黄帝始烹谷为粥"。《凉州异物志》："高昌[9]僻土，有异于华，寒服冷水，暑啜罗阇[10]郡人谓粥为罗阇"。《说文》："𩱦[11]，鬻也。𩱧[12]、𩱧，或省作米。凉州谓鬻为𩱨、粖[13]，𩱨或省

---

① "戏"字前脱一"常"字。

② 鬻（yù育）：卖。粥的本字。键（jiān尖）：粥。

③ 𩰲（jiān尖）：厚的粥曰𩰲，稀的曰粥。𩰲（又音zhān毡）同饘。厚粥。

④ 餰（jiān尖）：粥。餰（又音zhān毡），同饘。

⑤ 饦（jiān尖，又读zhān毡、gān干）：同饘、粥；燥饭。

⑥ 𩱢（hú胡）：糊。

⑦ 饘（zhān毡）：厚的粥。

⑧ 淖：泥沼。

⑨ 高昌：古县名、古郡名、古城国名。约在今新疆吐鲁番东20公里。

⑩ 罗阇（shé舌）：梵文译音。

⑪ 𩱦（yù育）：稀粥。

⑫ 𩱧：同𩱦。

⑬ 粖（miè蔑）：稀粥。粖，同𩱦。

从末”。《内则》：“酏，粥也。又取稻米，举糔①，溲之，小切狼臅膏②，以与稻米为酏”。《龙龛手镜》：“鬻，稀飡也”。《玉烛宝典》：“今人悉为大麦粥，研杏仁为酪，引饧沃之”。《金门岁节》：“洛阳人家，寒食煮杨花粥”。《帝京景物略》：“十二月八日，豆果杂米为粥，名腊八粥”。《阳羡风土记》：“天正日南，黄钟践长③，是日始芽动，为粥以养幼。俗尚以赤豆为之，所以象色也”。《礼·月令》“仲秋之月，养衰老，作糜粥饮食”。《清异录》：“单公洁耻言贫，尝有所亲访之，留食糜，惭于正名，但云食少许双弓④”。

《谱》曰：“粳米甘，平。宜煮粥食，功与籼同。籼亦可粥，而粳较稠。粳亦可饭，而籼耐饥。粥饭为世间第一补人之物，强食亦能致病戕生。《易》云‘节饮食’。《论语》云‘食无求饱’。尊生者能绎其义，不必别求他法也。惟患停饮者，不停啜粥。痧胀霍乱，虽米汤不可入口，以其性补，能闭塞隧络也。故贫人患虚症，以浓米饮代参汤，每收奇绩。若人众之家，大锅煮粥时，俟粥锅滚起沫团，浓滑如膏者，名曰米油，亦曰粥油。撇取淡服，或加炼过食盐少许服，亦可大能补液填精，有裨羸老。至病人、产妇，粥养最宜，以其较籼为柔，而较糯不粘也。又有一种香粳米，自然有香，亦名香珠米，煮粥时稍加入之，香美异常，尤能醒胃。凡煮粥，宜

---

① 糔（xiǔ 朽）：同滫、溲。

② 狼臅（chù触）膏：狼胸中脂肪。臅，胸部。

③ 黄钟践长：《礼·月令》注云：“黄钟者，律之始也。九寸，仲冬气至，则黄钟之律应”。古人按五行学说，认为节气与音律相应，认为腊八这一天，日正南，晷上日影长九寸，相应于古乐十二律的第一律黄钟。南方属火，故腊八粥用赤豆。

④ 双弓：指粥字。

用井泉水，则味更佳也。”

木樨饭（以下补入）

木樨饭，京师之名也。以鸡蛋打匀，先起油锅，将饭下锅，然后下蛋，须与饭相称，蛋饭相融，不使成块为妙。素油须炼透，荤油亦可起锅，加葱花少许，味美而省事，急就法也。

菜饭

用油菜心最妙，否则霜后白菜心，用油锅炒熟。乃以白米搀少许糯米，入锅煮，以菜极烂为妙，用荤油尤佳。古人云:“白菜、青盐、糙米饭”，虽指极清苦者而言，然以此法制之，则为此诗者，又不免瞿然而惊矣。

火腿饭

火腿丁，或佳香肉丁煮饭，颇佳，行路食之为便。

《汉书》:“司马苞[①]为太尉，尝食漉饭”。《阳羡风土记》:“荆楚社日，以猪羊肉调和其饭，谓之社饭。以葫芦盛之，相遗送”。《梦华录》:“秋社，贵戚宫院以猪、羊肉、腰子、奶房、肚、肺、鸭饼、瓜姜之属，切作棋子片样，滋味调和，铺饭上，谓之社饭”。《仇池笔记》:“江南人好作盘游饭，鲊脯脍炙，无有不埋在饭下”。里颜曰“掘得窖子。又宝历[②]元

---

① 司马苞：东汉东缗人，官太尉，常食粗饭，著布衣。此处《汉书》当为《后汉书》之误。

② 宝历：唐敬宗年号。宝历元年为公元825年。

年，内出清风饭制度，赐御庖，令造进法用水晶饭、龙睛粉、龙脑末、牛酪浆调，事毕入金提缸，垂下冰池，待其冷透供进。惟大暑方作。”《清异录》：“韦巨源上烧尾食御皇[1]王母饭、遍镂印脂盖饭、面，装杂味。又张手美家，七夕卖罗睺饭[2]。”《都城纪胜》：“食店及时重者，如石髓饭、大骨饭、泡饭、淅米饭，轻者煎事件，托胎、奶房之类。”

鱼生粥

鱼生粥，粤东妙品也。法以生鱼片加瓜姜、葱花、油条、麻酱油，置碗中，以不稀不干，极滚之粥入焉，味极鲜美。又有肉粥、鸭粥、茯苓粥诸品，皆粤东法也。

---

① “皇”原书作“黄”字。

② 罗睺：印度天文学将黄道和白道的降交点叫罗睺。印度占星术认为罗睺能支配人间祸福吉凶。又，罗睺罗为佛教传说中释迦牟尼之子，在母腹中七年，释迦成运时始出生。

茶酒单

七碗生风，一杯忘世，非饮用六清不可，作茶酒单。

茶

欲治好茶，先藏好水，水求中泠、惠泉，人家中何能置驿而办？然天泉、雪水力能藏之，水新则味辣，陈则味甘。尝尽天下之茶，以武夷山顶所生，冲开白色者为第一。然入贡尚不能多,况民间乎？其次莫如龙井，清明前者，号莲心，太觉味淡,以多用为妙。雨前最好,一旗一枪,绿如碧玉。收法：须用小纸包，每包四两，放石灰坛中,过十日则换石灰,石灰上用纸盖札住。否则，气出而色味全变矣。烹时用武火，用穿心罐一滚便泡，滚久则水味变矣。停滚再泡，则叶浮矣。一泡便饮。用盖掩之，则味又变矣。此中消息,间不容发也。山西裴中丞尝谓人曰:“余昨日过随园,才吃一杯好茶。”呜呼！公，山西人也，能为此言，而我见士大夫，生长杭州，一入宦场，便吃熬茶，其苦如药，其色如血，不过肠肥脑满之人吃槟榔法也。[①]除吾乡龙井外，余以为可饮者，胪列于后。

《茶经》:“茶者南方嘉木，一尺二尺至数十尺，其巴川峡山有两人合抱者。伐而掇[②]之，味如瓜芦，叶如栀子，花如白蔷薇，实如栟榈[③]，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，

① 此句后脱“俗矣”二字。

② 掇（duō多）：拾取。

③ 栟（bīng兵）榈：木名。即棕榈。

二曰槚[①]，三曰蔎[②]，四曰茗[③]，五曰荈[④]。又艺茶法[⑤]，如种瓜，三岁可采，野者上，园者次。阳崖阴林紫者上，绿者次。”《说文》：“荼，苦荼也。即今之茶荈。”《尔雅》：“槚，苦荼。”注：“早采者为荼，晚采者茗。一名荈，蜀人名为苦荼。”《野客丛书》：“世谓古之荼[⑥]，即今之茶，不知荼有数种，惟荼槚之荼，即今之茶也。”

《正字通》引《魏了翁集》曰：“茶之始，其字为荼，如《春秋》齐荼，《汉志》荼陵之类。陆、颜[⑦]诸人，虽已转入茶音，未尝辄改字文，惟陆羽、卢仝[⑧]以后，则遂易荼为茶，其字从草，从人，从木。”《学林新编》：“茶之佳者，造在社前[⑨]，其次火前[⑩]，其下雨前[⑪]。火前谓寒食前。”《煮泉小品》：“烹茶，以火作者为次，晒者为上。”《茶录》：“茶有真香，而入贡甚假，以龙脑[⑫]和膏，欲助其香。建安[⑬]民间试茶，皆入果，若烹点之际，虽珍果香草，其辱益甚，正不当用。”又曰：“唐

---

① 槚（jiǎ贾）：茶树的古名。

② 蔎（shè社）：茶的别名。

③ 茗（míng名）：茶芽。也指晚采的茶。现茶、茗通用，品茶也称品茗。

④ 荈（chuǎn喘）：晚采的茶。

⑤ 艺茶法：种植茶树的方法。

⑥ 荼（tú途）：即苦菜。茶的古本字。

⑦ 陆、颜：指《茶经》作者陆羽和《匡谬正俗》作者颜师古。

⑧ 卢仝（tóng同）：唐朝济源人，好饮茶，作《茶歌》，句多奇警。

⑨ 社前：茶名。社日前所采茶，为上品茶。

⑩ 火前：茶名。寒食节禁火前采制，故名。

⑪ 雨前：茶名。谷雨前采制。

⑫ 龙脑：又名冰片、梅花脑。系龙脑树干中析出的晶体。

⑬ 建安：旧县名。今福建建瓯。

人煎茶多用姜、盐，苏子瞻以为茶之中等用姜佳，盐则不可。余以为二物皆水厄①也。今人荐茶，下茶果尤近，俗人有以梅花、菊花、茉莉花、薄荷者，虽风韵可赏，亦损茶味，如有佳茶，亦无事此。②"

《群芳谱》："上好细芽茶，忌用花香，反辱真味。惟平等茶③宜之。"《茶疏》："茶性畏纸，纸于水中成，受水气多，纸裹一夕，随纸作气尽矣。"《清异录》："苏廙《仙芽传》载作汤十六卷④，以谓汤者，茶之司命，若名茶而滥汤，则与凡末同调矣。煎以老嫩者，凡三品。"注："以缓急言者，凡三品；以器标者，共五品；以薪论者，共三品。"《续博物志》："陆羽造茶具：一风炉⑤，二筥⑥，三炭挝⑦，四火荚，六交床⑧，七夹，八纸裹，九碾，十罗合⑨，十一则⑩，十二水方⑪，十三漉水囊，十四瓢，十五竹夹，十六鹾簋⑫，十七熟盂⑬，

① 水厄：原义水灾。三国魏晋以后，渐行饮茶，初不习饮者，戏称"水厄"。

② 亦无事此：指不必在好茶叶中放他物助香味。

③ 平等茶：指中等茶叶。

④ "卷"字应作"法"字。

⑤ 风炉：本为炊具。陆羽用作煮茶。其器以铜、铁铸之，如古鼎形。

⑥ 筥（jǔ举）：圆形的竹筐。

⑦ 炭挝（zhuā抓）：敲炭工具。

⑧ 六前脱"五镀"。镀或作釜、鬴，煮茶器。交床：支镀所用十字支架。

⑨ 罗合：木盒。

⑩ 则：等分茶叶的器具。

⑪ 水方：盛水器。

⑫ 鹾簋（chuō guǐ 磋轨）：盛盐器具。唐代煮茶往往入姜、盐，故置此具。

⑬ 熟盂：盛茶水器。

十八磁碗，十九畚[1]，二十札[2]，廿一涤方，廿二滓方，廿三巾，廿四具列[3]。”

《谱》曰：“微苦，味甘而凉。清心神，醒睡除烦，凉肝胆，涤热消痰，肃肺胃，明目解渴。不渴者勿饮。以春采，色青，炒焙得法，收藏不泄气者良。色红者，已成蒸盦，失其清涤之性，不能解渴，易成停饮也。”

犀曰：山西人皆食砖茶，以刀切之，以火熬之，水复如卤，碗能生晕。曩在侍宦河东[4]，日至解州取水，仆马告疲。若居民安可得哉？若杭州士大夫，入宦场而吃熬茶，有不如山西人者，则彼之所嗜，要不在石泉、榆火[5]间也。

一武夷茶

余向不喜武夷茶，嫌其浓苦，如饮药。然丙午秋，余游武夷，到曼亭峰、天游寺诸处，僧道争以茶献，杯小如胡桃，壶小如香橼。每斟无一两，上口不忍遽咽[6]，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之，果然清芬扑鼻，舌有余甘。一杯之后，再试一、二杯，令人释躁平矜，怡情悦性，始觉龙井虽清，而味薄矣。阳羡虽佳，而韵逊矣。颇有玉与水晶品格之致[7]。故武夷享天下盛名，真乃不忝。且可以瀹至三次，而其味犹未尽。

---

① 畚（běn本）：草或竹编盛物器具。

③ 札：竹简、竹片。

③ 具列：陈放器具的柜架。

④ 河东：这里指河东道。道名。清代移驻运城。

⑤ 石泉：指用泉水煮茶。榆火：指用榆木烧火煮茶。

⑥ “遽咽”之后脱“先嗅其香”四字，据嘉庆本补。

⑦ “品格”之下，嘉庆本有“不同”二字。

《武夷杂记》:“武夷茶，始赏自蔡君谟[①]，始谓其味过于北苑之龙团[②]也。”《茶疏》:“武夷雨前最胜。”《茶考》:“元大德[③]间，浙江行省平章[④]高兴，始采制充贡，创茶园于四曲，建第一春殿清神堂、焙芳浮光、燕宾宜寂，四亭门曰仁风井，曰通仙桥，曰碧云，国朝寖[⑤]废为民居，惟喊山台、泉亭故址犹存。喊山者，每当仲春惊蛰日，县官[⑥]诣茶场致祭毕，水遂浑涸[⑦]，采造有先春、探春、次春三品，又有旗枪、石乳诸品。色香不减北苑。九曲[⑧]之内，不下数百家，皆以种茶为业，所产数十万觔，水浮陆转[⑨]，鬻之四方，而武夷之名，甲于海内矣。”《武夷山志》:“茶之产不一，崇建、延泉随地皆产，惟武夷为最。他产性寒，此独性温也。其品分岩茶、洲茶，附山为岩，沿溪为洲，岩为上品，洲次之。又分山北、山南，山北为佳，山南又次之。岩山之外，名为外山，清浊不同矣。采摘以清明后、谷雨前为头春，立夏后为二春，夏至后为三春。头春香浓味厚，二春无香味薄，三春颇香而味薄。种处宜日宜风，而畏多风，日多则茶不嫩。采时宜晴不宜雨，雨则香味减。各岩著名者，白云、天游、接笋、金谷洞、玉华、东华等处。采摘烘焙，须得其宜，然后香味两绝。第岩茶反不甚细，有小种、花香、清香、工夫、松萝诸名。烹之有天然真味。其色不红，崇境东南山谷平原无不有之。惟崇南曹墩

① 蔡君谟：宋蔡襄字君谟。《茶录》的作者。
② 龙团：即龙凤团茶的简称。宋朝时制茶为圆饼形，上印龙凤图纹，岁贡皇帝饮用。北苑：宋专产贡茶地。
③ 元大德：元成宗年号，大德凡十一年(1297—1307)。
④ 平章：官名。行省平章为地方高级长官。
⑤ 国朝寖：指元朝结束。
⑥ 县官：指朝廷官府。
⑦ 浑涸（hé貉）：全部枯竭。
⑧ 九曲：即九曲溪，为武夷山名胜之一。
⑨ 水浮陆转：船运车拉。

乃武夷一脉，所产甲于东南。至于莲子心、白毫、紫毫、雀香皆外山洲茶，初出嫩芽为之，虽以细为佳，而味实浅薄。若夫宋树，尤为希有。又有名三味茶，别是一种，能解腥消胀。岩山、外山各皆有之，然亦不多也。”

《归田琐记》:“余尝再游武夷，信宿天游观中，与静参羽士夜谈茶事，静参谓茶名有四等，茶品亦有四等，今城中州府官廨①，及豪富人家，竞尚武夷茶。最著曰花香，其由花香等而上之，曰小种而已，山中则以小种为常品。其等而上者曰名种，此山以下所不可多得，即泉州、厦门人所讲工夫茶。号称名种者，实仅得小种也。又等而上之者曰奇种，如雪梅、木瓜之类，即山中亦不可多得。大约茶树与梅花相近者，即引得梅花之味；与木瓜相近者，即引得木瓜之味。他可类推。此亦必须山中之水，方能发其精英，阅时稍久，而其味亦即稍退。三十六峰中，不过数峰有之，各寺观所藏，每种不能满一斤，用极小之锡瓶贮之，装在各种大瓶中间。遇贵客名流到山，始出少许，郑重瀹之。其用小瓶装赠者，亦题奇种，实皆名种，杂以木瓜、梅花等，以助其香，非真奇种也。至茶品之四等，一曰香花香，小种皆有之。今之品茶者，以此为无上妙谛②矣，不知等而上之则曰清，香而不清，犹凡品也。再等而上之则曰甘，香而不甘，则苦茗也。再等而上之则曰活，甘而不活，亦不过好茶而已。活之一字，须从舌本辨，微乎微矣。然亦必瀹以山中之水，方能悟此消息。”

---

① 官廨(xiè 械，又读 jiè 介)：官舍；衙门。

② 妙谛（dì 帝)：真理、秘诀。

一龙井茶

杭州山茶，处处皆清，不过以龙井为最耳。每还家上冢，见管坟人家送一杯茶，水清茶绿，富贵人所不能吃者也。

《煮泉小品》：“武林①茶，惟龙泓山②为最，其地产茶为南北绝品。鸿渐第、钱塘、天竺、灵隐为下品，当未经此耳。”而《郡志》亦称“宝云、香林、白云诸茶皆未若龙泓之清鉴隽永也。”《茶疏》：“南山尽佳，北山稍劣。”

犀曰：吾杭管坟人享茶笋之味，其乐无穷，乍向热闹场中来者，真如灌顶醍醐③，顿觉心脾一沁④也。

一常州阳羡茶

阳羡茶深碧色，形如雀舌，又如巨米，较龙井略浓。

《国史补》：“东川⑤兽目，阳羡春池，皆茶之极目⑥也。”冯可宾《岕茶笺》：“曰罗嶰⑦、曰白岩、曰乌瞻、曰青东、曰顾渚、曰筱浦。罗嶰最胜，所称庙后罗岕⑧也。”熊明遇《罗岕茶记》：“产茶处，山之夕阳胜于朝阳，庙后山西向，故称

① 武林：山名。即今浙江杭州市西灵隐、天竺诸山。
② 龙泓山：山名。在浙江杭州地区。
③ 灌顶醍醐：佛家以醍醐灌人之顶，喻输入人以智慧，使人头脑清醒。这里喻茶如醍醐，使人神清智爽。
④ 沁：渗入。
⑤ 东川：地名，疑指阳羡。兽目，春池，皆茶名。
⑥ 极目：极品
⑦ 罗嶰（xiè蟹）、白岩、乌瞻、青东、顾渚、筱（xiǎo小）浦：皆茶名。
⑧ 罗岕（jiè戒）：岕，指二山之间。浙江长兴县山多，有以岕为名、如罗岕。产茶。

佳。”

—洞庭君山茶

洞庭君山出茶，色味与龙井相同，叶微宽而绿过之，采掇最少。方毓州抚军曾惠两瓶，果然佳绝。后有送者，俱非真君山物矣。此外如六安银针、毛尖、梅片、安化概行黜落。

《升庵外集》:“小岘山在六安州[1]，出茶名小岘春，即六安茶也。”

—洞庭山茶（以下补入）

太湖洞庭山之碧螺峰[2]，出茶名碧螺春[3]，味似龙井，而汁较浓。吴中岁以入贡，洵[4]茶中上品也。

《吴郡图经续记》:“洞庭山有美茶，旧入为贡。”《茶经》云:“长洲县[5]生洞庭山者，与金州、蕲州味同，山僧尤善制茗，谓之水月茶，以院为名也，颇为吴人所贵。”

—徽州茶

徽州茶细者，色淡而味清，与龙井相似，而味各不同。近日西人互市，其商贩出洋者，至揉成珠粒，加以青靛，状

---

① 岘（xiàn现）山：除六安之外，河南信阳县、江苏丹徒县、浙江东阳县、吴兴县、长兴县、湖北襄阳县均有岘山。六安州，在安徽省。

② 碧螺峰：在江苏洞庭山。

③ 碧螺春：也叫“碧萝春”，成品绿茶之一。

④ 洵（xún寻）：诚然，实在。

⑤ 长洲县：旧县名。在今江苏苏州市。

似绀珠，味同嚼蜡。此则戕贼杞柳以为杯棬者矣①。

《茶疏》:“歙之松萝②，吴之虎丘③，香气流郁，并可雁行，与岕相类。黄山茶亦在歙，去松萝远甚。”

---

① 戕贼杞柳以为杯棬：出自《孟子·告子上》:“子能顺杞柳之性而以为杯棬乎？将戕贼杞柳而后以为杯棬也。”戕贼，残害。杯棬，柳条编成的器皿。意思是只能顺应杞柳之性编制杯棬。制茶之理亦然。

② 歙（shè设）:歙县，在安徽。松萝：茶名。产于安徽松罗山，故名。

③ 虎丘：茶名。产于江苏苏州虎丘山，故名。

酒

余性不近酒，故律酒过严，转能深知酒味。今海内动行绍兴，然沧酒之清，浔酒之冽，川酒之鲜，岂在绍兴下哉！大概酒不似耆老宿儒，越陈越贵，以初开坛者为佳，谚所谓“酒头茶脚”是也。顿法不及则凉，太过则老，近火则味变，须隔水顿，而谨塞其出气处才佳。取可饮者，开列于后。

《周礼》：“酒正①掌酒之政令，辨五齐②之名：一泛齐，二醴齐，三盎齐，四缇齐，五沈齐”。注：“泛齐，酒成而浮滓，泛泛然也；醴，犹体也，成而汁滓相将，上下一体也；盎，葱白色也；缇，红赤色也；沈者，滓沈于下也。”《礼记·月令》：“仲冬之月，乃命大酋③，秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽④必洁，水泉必香，陶器必良，火齐⑤必得，兼用六物⑥，大酋监之，无有差贷⑦。”《春秋》：“麦阴也，黍阳也，阳德阴而

---

① 酒正：官名。周代属天官，为酒官之长，又称大酋。
② 五齐：五种等级的酒。指祭祀时以度量节作之。五齐皆味薄的酒。
③ 大酋（qiú 求）：本义为酒热。这里引申为掌酒的长官。
④ 湛炽：浸渍黍稷。湛，渍。炽同饎。
⑤ 火齐（jì 济）：犹火候。意谓掌握火候，使火不文不猛，恰到好处。
⑥ 六物：指秫稻、曲蘖，湛炽、水泉、陶器、火齐。
⑦ 差贷（tè 特）：同“差忒”，失误。

沸，故以曲酿黍为酒①。"《说文》："曲，一作酴②，酒母也。𨣧③，生名也，二熟曲也。糵，芽米也。醴，酒一宿熟也。醪④，酒不去滓而饮也。酹⑤，三重酿之酒也。醨⑥，薄酒也。醑酋⑦，酒至美者也。酒有清、浊、厚、薄之不同，故清者曰醥⑧，而甘曰酏⑨；浊者曰醠⑩，而厚曰醇；红曰醍⑪，绿曰醁⑫，白曰醝⑬。"《酒史》："酒之浊而微清者曰醆⑭，原曰醹⑮，重酿曰[illegible]⑯，苦曰[illegible]⑰。"《酒经》："空桑⑱秽饭，酝以稷黍，以成醇醪，酒之始也；乌梅女䴷⑲，甘醹九投⑳，澄清百品，酒之终也。"

---

① 查《春秋》无此数句。

② 酴（tú涂）：酒曲。

③ 𨣧（méng蒙）：同䤓。《说文解字》云：曲生衣曰䤓。

④ 醪（láo劳）：本指汁滓混合的酒，即酒酿。

⑤ 酹（lèi泪）：洒酒于地，表示祭奠或立誓。这里指酒。

⑥ 醨（lí离）：味淡的酒。

⑦ 醑（xǔ胥）酋：头酒。又称美酒。

⑧ 醥（piǎo膘）；清酒。

⑨ 酏（yí宜）：黍酒。

⑩ 醠（àng盎）：浊酒。

⑪ 醍（tí题）：浅红色的清酒。

⑫ 醁（lù录）；美酒。特指醽（音灵）醁酒，醽湖水绿，制酒称醽绿。

⑬ 醝（cuō搓）：白酒。

⑭ 醆（zhǎn斩）：白酒。

⑮ 醹（rú如）：醇厚的酒。"原"当作"厚"。

⑯ [illegible]（nì腻）：酿酒一次为酿，重酿为[illegible]。

⑰ [illegible]（shàn善）：苦酒。

⑱ 空桑：①传说中的山名，出琴瑟之材。②楚地名，出善木，可为琴瑟。

⑲ 䴷（huàn换）：一种麦曲。亦称䴷子，又名黄衣。

⑳ 九投：指酒经多次加工酿成。

《谱》曰:“大寒凝海而不冰，其性热也。甘、苦、辛、酸皆不是其味，异也。合欢成礼，祭祀宴宾，皆所必需。壮胆辟寒，和血养气，老人所宜，行药势，剂诸肴，解鸟兽、鳞介诸腥，陈久者良。多饮必病。”

犀曰：酒在三年以上，便已不同。十年以上，便为珍品。二、三十年者，则开坛或坏，或浅，或生白沫，或绝无香气，然不可以为坏，开后数日，其气通而味醒，美味如初矣。如太浓，以好新酒搀之亦可。否则粘腻不能上口，亦复不宜，如宿儒学问太深，竟无一点生趣，亦使人难近也。

—金坛于酒

于文襄公所造，有甜、涩二种，以涩者为佳。一清彻骨，色若松花，其味略似绍兴，而清冽过之。

—德州卢酒

卢雅雨转运家所造，色如于酒，而味略厚。

—四川郫筒酒

郫筒酒，清冽彻底，饮之如梨汁蔗浆，不知其为酒也。但从四川万里而来，鲜有不味变者。余七饮郫筒，惟杨笠湖刺史木簰上所带为佳。

《锦里新闻》：郫县人刳大竹，倾春酿于中，号“郫筒酒”。

—绍兴酒

绍兴酒，如清官廉吏，不参一毫假，而其味方真。又如名士耆英长留人间，阅尽世故，而其质愈厚。故绍兴酒不过

五年者，不可饮；参水者，亦不能过五年。余常称绍兴[①]为名士，烧酒为光棍。

犀曰：绍兴酒，以愈远愈妙，京师胜于南方，山西尤胜于京师。闻有自乌鲁木齐携酒归者，其味尤为异常，盖所贩愈远，酒品愈高，而陈亦不待言矣。余家向有藏酒，多一、二十年，乱后荡然无存，而白衣人[②]往往怜而招之，亦前缘也。在山西时，英相国桂赠外王父酒四罂[③]，味为独绝。其后金彦翘八年陈酒亦佳。昔吴人费君官于浙，寓予家，尝会饮，知其为豪士也。既而他徙，留酒四罂，闻为佳酿，思与客窃发焉。法以旱烟炙坛，三筒而酥，以锥刺孔，取酒后，以猪肝捣烂封之，则如故。有客自命方正之士，固执不可，乃止。今酒已取去，大约已倒在尿溺矣，思之可发一笑。

—湖州南浔酒

湖州浔酒，味似绍酒，而清辣过之，亦以过三年者为佳。

—常州兰陵酒

唐诗有“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光”之句，余过常州，相国刘文定公饮以八年陈酒，果有琥珀之光，然味太浓厚，不复有清远之意矣。宜兴有蜀山酒，亦复相似。至于无锡酒，用天下第二泉所作，本是佳品，而被市井人苟且为之，遂至浇淳散朴，殊可惜也。据云有佳者，恰未曾饮过。

① “兴”下脱一“酒”字。

② 白衣人：官府给役小吏之服叫白衣，故称小吏为白衣人。

③ 英桂：满州正兰旗人。官河南巡抚，体仁阁大学士。罂（yīng婴）：盛酒器，小口大腹，比缶大。

犀曰：常州之奔牛酒出名，谚云："不吃奔牛酒，枉在江湖走"是也。试之，殊不见佳。即沧酒虽纪文达[①]啧啧称之，亦未见其妙，或其佳者，非市肆所有耳。惠泉酒，曩于夜半归舟，无所得酒，惟惠泉一瓮在焉，强饮之一壶，未尽而已污茵[②]矣，可发一笑。

一溧阳乌饭酒

余素不饮，丙戌年在溧水叶比部家，饮乌饭酒，至十六杯，旁人大骇，来相劝止，而余犹颓然不忍释手。其色黑，其味甘鲜，口不能言其妙。据云，溧水风俗，生一女必造酒一坛，以青精饭为之，俟嫁此女，才饮此酒。以故极早亦须十五、六年，打瓮时只剩半坛，质能胶口，香闻户外。

一苏州陈三白酒

乾隆三十年，余饮于苏州周慕庵家，酒味鲜美，上口沾唇，在杯满而不溢。饮至十四杯，而不知是何酒。问之主人，曰："陈十余年之三白酒也"。因余爱之，次日再送一坛来，则全不是矣。甚矣！世间尤物之难多得也。按郑康成《周官》注盎齐，云："盎者翁翁然，如今酂白。"疑即此酒。

《事物绀珠》："赤壁清，吴中白酒，斗米得三十瓮瓿[③]，置壁前，月余出之鲜美。"

一金华酒

金华酒，有绍兴之清，无其涩，有女贞之甜，无其俗，

---

① 纪文达：即纪昀（1724—1805）。字晓岚，谥文达。河北献县人。官至礼部尚书、协办大学士。曾任四库全书馆总纂官。

② 污茵：即呕吐。

③ 瓿（bù部）：盛酒或水器。青铜或陶制，圆口、深腹、园足。

亦以陈者为佳。盖金华一路，水清之故也。

《酒史》："金华酒，近时京师嘉尚①。"

一山西汾酒

既吃烧酒，以狠为佳。汾酒乃烧酒之至狠者。余谓烧酒者，人中之光棍、县中之酷吏也。打擂台非光棍不可；除盗贼非酷吏不可；驱风寒，消积滞，非烧酒不可。汾酒之下，山东膏梁烧次之，能藏至十年，则酒色变绿，上口转甜，亦犹光棍做久，便无火气，殊可交也。常见童二树家，泡烧酒十斤，用枸杞四两、苍术二两、巴戟天一两，布扎一月，开瓮甚香。如吃猪头肉、羊尾、跳神肉之类，非烧酒不可，亦各有所宜也。

《留青日札》："干酢，一名干和。河东并汾以为贵品。即今不入水者。"《事物绀珠》："羊羔酒，出汾州，色莹白，饶风味。"

《谱》曰："性烈火热，遇火即然。消冷积，御风寒，辟阴湿之邪，解鱼腥之气。阴虚火体，切勿沾唇。孕妇饮之，能消胎气。汾州造者最胜。凡大雨淋身，或久浸水中，皆宜饮此，寒湿自解。如陡患泄泻而小溲清者，亦寒湿病也，饮之即愈。"

犀曰：汾酒出汾州之杏花村，一小乡村耳，只数十家，皆以酒为业。王龚梅翁亲至其地买归，殊不佳。而说者以为过汾水便佳，或云一小杯可以致醉。此一种大约不可多得者也。抑龚梅之探访未真也。山东高梁好者绝佳。沭阳②酒近之秦

---

① 嘉尚：犹嘉许，赞美。

② 沭（shù术）阳：县名。在江苏省北部，新沂河及淮沭新河流经境内。

兴、兴化[1]一带，价贱味劣，则无赖子耳。若山西虞乡之柿子酒，则如酸措大[2]强作光棍，尤可笑也。药酒有山东济宁之金波，山西平阳之益元，皆佳。益元性热，少年人不宜多食也。若粤东冯了性药酒，冒昧饮之，竟有性命之虑。昔予家小婢，以痰痹，饮之不及五钱而已，汗出几至脱死，饮者可不慎哉！此外如苏州之女贞[3]、福贞无燥，宣州之豆酒，通州之枣儿红，俱不入流品。至不堪者，扬州之木瓜也，上口便俗。

犀曰：粤东有大国黄者，土酒也，予叔居粤时，以价廉常饮之，既以湿疾殁，人皆归咎于酒焉。近日西人互市，夷酒种类甚多，五色皆有，而味率酸涩，不知何物所酿，中国之嗜酒者，殊不足以解酲也。

① 泰兴：县名。在江苏省中部、长江北岸。兴化：县名。在江苏省中部。

② 酸措大：迂腐或寒酸。

③ 女贞：木犀科，常绿乔木或灌木，叶对生，草质卵状披针形，木材细致可作细木工用，果实可入药，主治阴虚内热，腰膝酸软，眩晕等。可酿酒。

补 糖 色 单

宴会会场，盘碟所需，未可缺也，补作糖色单。

山楂糕

山楂糕，以京师为佳，楂多而粉少故也。苏制嫩则嫩矣，而楂味太少。杭州楂糕，则色紫而坚，斯为下矣。

橙糕

橙糕，制与楂糕同，惟橙味太甜，不若山楂之隽爽也。苏州有之。

《埤雅》："橙，柚属也。可登而成之，故字从登。"《风土记》："橙，柚属也，而叶正圆。"《风俗通》："橙皮可为酱齑。"《淮南子》："江南桔树之江北而化为橙。"《本草》李时珍曰："案《事类合璧》云：'橙树高，枝叶不甚类桔，亦有刺。其实大者如碗，颇似朱栾①，经霜早熟。色黄皮厚，蹙衄如沸，香气馥郁。其皮可以熏衣，可以芼鲜②，可以和菹醢，可以为酱齑，可以蜜煎，可以糖制为橙丁，可以蜜制为橙膏。嗅之则香，食之则美，诚佳果也'。"

《谱》曰：甘，辛。利膈，辟恶化痰，消食析酲，止呕醒胃，杀鱼鳖毒。惟广东产者，可与福桔争胜。

---

① 朱栾（luán 挛）：即柚。

② 芼鲜：给鱼肉作提鲜的配料。芼（mào 冒），提取；又以蔬菜搀入肉羹。

风雨梅

风雨梅，光福、天平诸山寺妙品也。寺僧采梅腌之，色青而味脆，上口即碎，食尽无渣。其法非市肆所能及。游山客至，则出以供客，若买之，则名贵异常，不可多得。

《说文》："某，酸果也。"《六书故》引李阳冰曰："某，此正梅字也。"《夏小正》："五月煮梅。"注："为豆实也。"陆玑《诗疏》："梅，杏类也。树叶皆略似杏叶，有长尖，先众木而花。其实酢，曝干为脯，入羹臛齑中。又含之，可以香口。子赤者材坚，子白者材脆。"《齐民要术》引《诗义疏》云："梅，杏类也。树木叶皆如杏而黑耳，实赤于杏而酸，亦生啖也。煮而曝干，为苏置羹臛齑中。又可含以香口，亦蜜藏而食。"范成大《梅谱》："江梅，野生者不经栽接，花小而香，子小而硬；消梅，实圆松脆，多液无滓，惟可生啖，不入煎造；绿萼梅，枝跗①皆绿；重叶梅，花叶重叠，结实多双；红梅，花色如杏；杏梅，色淡红，实扁而斑，味全似杏；鸳鸯梅，即多叶红梅也，一蒂双实。"《化书》："李接梅而本强者，其实毛；梅接杏而本强者，其实甘。梅实采半黄者，以烟熏之，为乌梅。青者盐渍曝干，为白梅，亦可蜜煎、糖藏以充果饤。熟者笮汁，晒收为梅酱。"《本草》李时珍曰："梅，古文作呆，象子在木上之形。梅乃杏类，故反杏为呆。书家讹为甘木，后作梅，从每，谐声也。"郭璞注《尔雅》，以柟②为梅，误矣。柟，即柟木，荆人呼为梅，见《陆玑疏》。

《谱》曰："酸，温。生时宜醮盐食。孕妇多嗜之，以小满前肥脆而不带苦者佳。食梅齿齼，嚼胡桃肉解之。多食损齿。

---

① 跗（fū夫）：通"柎"。花萼房。

② 柟（nán南）：同楠。

生痰助热。凡痰嗽、疳膨、痞积、胀满、外感未清、女子天癸未行及妇人汛期前后、产后、痧痘后并忌之。青者盐腌曝干为白梅，亦可蜜渍糖收法制，以充方物。”

半梅

杭法掰梅为两，以糖腌之，味涩而甜，不及风雨梅多矣。

玫瑰梅干

制梅干法：买店中现成盐梅，以水泡去其盐，复晒干，以糖腌之；再用玫瑰花去蒂，以酸梅水浸半日，捞起则其色鲜；乃入梅干中，装以盖钵，以夏布或纱罩面晒之，俟糖化成卤，梅质酥软，便佳。用桂花亦可。

盒梅

苏制盒梅法，与梅干同。惟用整玫瑰花上下合之，故名。

梅食

用青梅敲碎，盐腌之，去水。再入紫苏、茭白片同揉，使紫苏汁出染成红色。然后晒半干，乃用糖相间垫之，垫好以纱罩面再晒，俟糖化为度。此杭州尼庵中擅长，闺阁中亦多制以消闲，亦佳品也。

《尔雅》：“苏，桂荏①。”郭璞注：“苏，荏类，故名桂荏。”《方言》：“苏，芥草也。江淮、南楚之间曰苏。”颜注《急救篇》：“苏，一名桂荏。”《内则》：“雉芗②无蓼。”注云：“芗，苏荏之属。”

---

① 荏（rěn忍）：即白苏。

② 雉芗（xiāng乡）：指紫苏一类的香草，古人用以调味。

《环宇记》:"夏州土产苏。"《通志》:"苏,桂荏。此紫苏也,叶实俱良。"《本草》李时珍曰:"苏,从稣,舒畅也。苏性舒畅,行气和血,故谓之苏。苏乃荏类,而味辛如桂。故《尔雅》谓之桂荏。"《清异录》:侯宁《药谱》名"水状元。"

《谱》曰:"辛,甘,温。下气安胎,活血定痛,和中开胃,止嗽消痰,化食,散风寒。治霍乱、脚气,制一切鱼、肉、虾、蟹毒。气弱多汗、脾虚易泻者忌食。"

薄荷半梅

半梅,或以薄荷叶浸之,味微辣而凉,尤有致。

《清异录》:侯宁《药谱》呼"冰荷尉"。《本草》:"薄荷茎叶似荏而长。"

《谱》曰:"辛,甘,苦,温。散风热,清利头、目、咽喉、口齿诸病。和中下气,消食化痰开音声,舒郁懑,辟秽恶、邪气,疗霍乱、痧疮。酿酒、蒸糕、熬糖、造露均妙。惟虚弱多汗者忌之。"

玫瑰酱

玫瑰酱,吴人家制之品也,法以玫瑰花用酸水钓取红色,和盐梅泡淡捣匀,色鲜红,而味甘酸,醒酒之妙品也。如食藕粉、石花等,放少许优佳。此种风味,必须细腻熨贴方见其妙,否则直似猪八戒吃人参果矣。

《留青日札》:"今富家有枸杞酱、玫瑰酱。"

梅酱桃酱

梅酱,以青梅蒸熟,去皮核,用糖拌匀,即是。有生梅捣者,则不用蒸。惟不能久,久则泛沫,而味变矣。此物有

能以下饭者。桃酱法同。

《礼·内则》:“桃诸、梅诸、卵盐。”王肃云:“诸,菹也。谓桃菹、梅菹即今之藏桃也,藏梅也。欲藏之时,必先稍干之,故《周礼》谓之干穣[1]。”郑云:“桃诸、梅诸是也。”

《本草》李时珍曰:“桃有红桃、绯桃、碧桃、缃桃、白桃、乌桃、金桃、银花胭脂桃,皆以色名者也;有绵桃、油桃、御桃、方桃、匾桃、偏核桃,皆以形名者也;有五月早桃,十月冬桃、秋桃、霜桃,皆以时名者也,并可供食。生桃切片,瀹过曝干为脯,可充果实。又桃酢法,取烂熟桃纳瓮中,盖口七日,漉去皮、核,密封二七日,酢成香美可食。”《玉篇》:“桃,毛果也。”

《谱》曰:“甘,酸,温。熟透啖之,补心活血,解渴充饥,以晚熟大而甘鲜者胜。多食生热发痈疮、疟、痢、虫、疳诸患。可作脯,制酱,造醋。凡食桃不消,即以桃枭烧灰,白汤下二钱,吐出即愈。别有一种水蜜桃,熟时吸食,味如甘露,生津涤热,洵是仙桃。北产者良,深州最胜,太仓、上海亦产,较逊。”

桃脯杏脯

桃脯,用小桃劈开,糖腌,味颇甜。熟杏脯,亦相类。北方成干,可致远。南式带卤。

《本草》苏颂曰:“黄而圆者,名金杏,相传种出自济南郡之分流山,彼人谓之汉帝杏,言汉武帝上苑之种也。今近汴、洛皆种之,熟最早。其扁而青黄者,名木杏,味酢不及之。杏仁,今以从东来人家种者为胜。”寇宗奭曰:“生杏,可晒脯

---

① 穣(lǎo老):干梅。

作干果食之。山杏辈，只可收仁用耳。”李时珍曰：“诸杏叶，皆圆而有尖。二月开红花，亦有千叶者，不结实。甘而有沙者，为沙杏。黄而带酢者，为梅杏。其金杏大如梨，黄如桔。”按王祯《农书》云：“北方肉杏甚佳，赤大而扁，谓之金刚拳”。《格物丛话》：“杏实味香于梅，而酸不及，核与肉自相离。”

《谱》曰：“甘，酸，温。须俟熟透食之。润肺生津，以大而甜者胜。多食生痰热，动宿疾，产妇、小儿、病人尤忌之。亦可糖腌蜜渍，收藏致远，以充方物。”

李干

李干法与前同。

《尔雅翼》：“李乃木之多子者，故字从木子。”《素问》：“李，味咸，属肝，东方之果也。”韦述《两京记》：“东都嘉庆坊有美李，人称为嘉庆子，久之称谓既熟，不复知其所自也。”《西京杂记》：“汉武初上林苑，群臣、远方各献名果树，有朱李、黄李、绿李、青李、绮李、青房李、车下李、颜回李、合枝李、羌李、燕李、猴李。”《广志》有“黄莲李、青皮李、马肝李。”《本草》李时珍曰：“李，绿叶白花，树能耐久。其种近百，其子大者如杯、如卵，小者如弹、如樱；其味有甘、酸、苦、涩数种；其色有青、绿、紫、朱、黄、赤、缥绮①、胭脂、青皮、紫灰之殊；其形有牛心、马肝、柰李、杏李、水李、离核、合核、无核、匾缝之异；其产有武陵、房陵②。诸李早则麦李、御李，四月熟；迟则晚李、冬李，十月、十一月熟。又有季春李，冬花春实也。”按《农书》云，“北方一种御黄李，

---

① 缥(qiǎo瞟)：青白色，淡青。绮(qǐ起)：有文彩的丝织品。
② 武陵：旧县名。今湖南常德市。房陵：古县名。今湖北房县。

形大而肉厚核小，甘香而美；江南建宁[1]一种均亭李，紫而肥大，味甘如蜜；有擘李，熟则自裂；有糕李，肥粘如糕，皆李之嘉美者也。今人用盐曝、糖藏、蜜煎为果，惟曝干白李有益。其法夏季色黄摘之，以盐挼去汁，合盐晒萎，去核复晒干，荐酒、作饤皆佳。”《尔雅》：“休，无实李；痤，接虑李；驳赤李。[2]”郭注：“休，一名赵李；痤，今之麦李。”

《谱》曰：“甘，酸，凉。熟透食之，清肝涤热，活血生津。惟槜李为胜，而不能多得。不论何种，以甘鲜无酸苦者佳。多食生痰助湿，发疟痢。脾弱者尤忌之。亦可蜜渍、盐曝、糖收为脯。”

樱桃脯

樱桃脯法与前同。

《尔雅》：“楔[3]，荆桃。”孙注：“即今樱桃。最大而甘者谓之崖蜜。”《本草》李时珍曰：“其颗如璎[4]珠，故谓之樱。而许慎作罂[5]，云罂所含食。故又曰含桃。树不甚高，春初开白花，繁英如雪，叶团有尖及细齿，结子一枝数十颗。三月熟时，须守护，否则鸟食无遗。盐藏、蜜煎皆可，或同蜜捣作糕食，唐人以酪荐食之。”苏颂曰：“深红色者谓之朱樱；紫色、皮里有细黄点者，谓之紫樱，味最珍重；又有正黄明者，谓之蜡樱；小而红者，谓之樱珠，味皆不及；极大者，有若弹丸，核细而肉厚，尤难得。”

《谱》曰：“甘，热。温中。不宜多食，诸病皆忌，小儿远

---

① 建宁：地名，今福建建瓯。
② 驳赤李：赤色中夹杂着别的颜色。
③ 楔：音xiē歇。
④ 璎(yīng婴)：似玉的石。
⑤ 罂(yīng婴)：同莺。

之，酸者尤甚。青蔗浆能解其毒①。”

葡萄干

葡萄干，京师为上。盖其牛乳葡萄，本嘉果也。山西文水县产者，亦佳。

《史记》：“大宛以葡萄酿酒，富人藏酒万余石，久者十余年不败。张骞使西域，得其种还，中国始有。”《酉阳杂俎》：“葡萄有黄、白、黑三种，成熟之时，其子逼侧②，棋编星聚。”《本草》苏颂曰：“苗作藤蔓而极长大，盛者一二本，绵被山谷间，花极细而黄白色。七月、八月熟，取汁可酿酒。”李时珍曰：“其圆者如草龙珠，长者名马乳葡萄，白者名水晶葡萄，黑者名紫葡萄。叶似栝楼叶，而有五尖，生须延蔓，引数十丈。西人及太原平阳皆作葡萄干，货之四方。蜀中有绿葡萄，熟时色绿。云南所出者，大如枣，味尤长。西边有琐琐葡萄，大如五味子，而无核。”《魏文帝③诏》：“葡萄当夏末涉秋，尚有余暑，醉酒宿醒④掩露而食。甘而不饴，酸而不酢，冷而不寒，味长汁多，除烦解渴。又酿为酒，甘于麴蘖⑤，善醉而易醒。他方之果，宁有匹之者乎？”

《谱》曰：“甘，平。补气，滋肾液，益肝阴，养胃耐饥，御风寒，强筋骨，通淋逐水，止渴安胎。种类甚多，北产大而多液，味纯甜者良，无核者更胜。可干可酿，枸杞同功。”

---

① “毒”，一本作“热”。
② 逼侧：相迫近。
③ 魏文帝：即三国魏皇帝曹丕。
④ 酲（chéng呈）：酒醒后感觉困惫，如病态。
⑤ 麴蘖：酒母。也指酒。

杨梅脯烧酒杨梅

杨梅脯法，与桃杏脯同。然杨梅之鲜者，于诸果中最为生辣之品，及制为脯，则同归甜熟矣。如后唐庄宗[1]，其初何等英锐，及即位以后，便成庸主矣。此理可喻烧酒浸者，以辣胜颇佳。

〔《齐民要术》引《食经》藏杨梅法："择佳完者一石，以盐一升淹之。盐入肉中，仍出，曝令干熇[2]。取杬[3]皮二斤，煮取汁渍之，不加蜜渍。梅色如初，美好，可堪数岁。"〕

《北户录》："叶如龙眼，树如冬青，一名杭子[4]，潘州[5]有白色者，甜而纯大。扬州人呼白杨梅为圣僧。"《尔雅》："杭，檕梅[6]。"郭注："杭树状似梅，子如指头，赤色似小柰，可食。"《林邑志》："邑有杨梅，其大如杯碗，青时极酸，熟则如蜜。用以酿酒，号为梅香酎[7]，甚珍重之。"《相感志》："桑上接杨梅，则不酸。杨梅生癞，以甘草钉钉之则无。"《本草》马志曰："杨梅生江南、岭南山谷，树若荔枝，而叶细阴青。子形似水杨子，而生青熟红，肉在核上，无皮壳。四月、五月采之，南人腌藏为果，寄至北方。"李时珍曰："杨梅树如龙眼及紫瑞香，冬月不凋。二月开花，结实形如楮[8]实子。五月熟，有红、白、紫三种，红胜于白，紫胜于红，颗大而核细，盐藏、蜜渍、糖收皆佳。"《异物志》："杨梅，一名杭子。如弹丸，正

---

① 庄宗：后唐皇帝李存勖。
② 熇：燥。指干燥。
③ 杬(yuán元)：木名，皮厚，味近苦涩，剥干煮汁，以藏众果。
④ 杭(qiú求)：山楂古名。
⑤ 潘州：今广东高州县。
⑥ 檕(jì计)梅：山楂别称。
⑦ 梅香酎(zhòu宙)：醇酒。也称双套酒。
⑧ 楮(chǔ础)：木名，即构树，也叫榖树。落叶乔木。果实红色。

赤，五月中熟，味甘酸。”《齐民要术》引此云：“其子大如弹子，正赤，五月熟，似梅，味甜酸。”

《谱》曰：“甘，酸，温。宜蘸盐少许食，析酲止渴，活血消痰，涤肠胃，除烦懑恶气。盐干、蜜渍、酒浸、糖收为脯为干，消食止痢，大而纯甜者胜。多食动血，酸者尤甚，诸病挟热者忌之。”

蜜饯佛手

市肆之蜜饯佛手，多以萝卜为之，直切至半，连其下以象佛手，用糖饯之，味甜而脆。亦有以真佛手渍者，味辣不能多食，用以治肝气则宜。

《本草》李时珍曰：“枸橼产闽、广间，木似朱栾，而叶光长，枝间有刺，植之近水乃生，其实状如人手，有指，俗呼为佛手柑。有长一尺四、五寸者，皮如橙柚而厚，皱而光泽，其色如瓜，生绿熟黄。其核细，其味不甚佳，而清香袭人。南人雕镂花鸟，作蜜煎果食，置之几案，可供玩赏。若安芋片十①蒂而以湿纸围护，经久不瘪，或捣蒜罨②其蒂上，则香更充溢。”

《谱》曰：“辛，温。下气醒胃，豁痰辟恶，解酲消食，止痛。多食耗气，虚人忌之。金华产者胜，味不可口，而清香袭人。亦可蜜渍盐藏。”

药橄榄

橄榄以甘草汁煮之，色黑而甜且酥，名曰药橄榄。其盐藏者曰盐橄，食之清口浊，凡病、酒后咀含尤妙。

---

① “十”字当为“于”字之误。

② 罨（yǎn 掩）：覆盖、掩盖。

〔《齐民要术》引《南方草物状》曰："橄榄子，小如枣，大如鸡子。二月华色，仍连著实。八月、九月熟。生食味酢，蜜藏乃甜。"《临海异物志》曰："余甘子，如梭形。初入口，舌涩；后饮水，更甘。大于梅实核，两头锐。东岳呼'余甘'、'柯榄'，同一果耳。"《南越志》曰："博罗县有合成树，十围，去地二寸，分为三衢：东向一衢，木威，叶似楝，子如橄榄而硬，削去皮，南人以为糁。南向一衢，橄榄。西向一衢，'三丈'。三丈树，岭北之猴□也。"〕

《北户录》："八九月熟，其大如枣。"《广志》云："有大如鸡子者。有野生者，高不可梯。但刻其根方数寸许，入盐于中，子皆落矣。今高凉有银坑橄榄子，细长，味美于诸郡产者，其价亦贵。"陈藏器云："其木去鯢鱼毒，此木作楫[①]，水有鯢鱼尽浮出。"

《农书》："其味苦涩，久之方有回甘味。王元之作诗，比之忠言逆耳，乱乃思之，故人名为谏果。"《群芳谱》："一名青果，一名谏果，一名忠果。"

《南州异物志》："闽、广诸郡及缘海浦屿间皆有之，树高丈余，叶似榉[②]柳。二月开花，八月成实，状如长枣，两头尖，青色，核赤。两头尖而有棱，核内有三窍，窍中有仁，可食。"

《岭表录异》："橄榄树枝皆高耸，其子深秋方熟。南人重之，生咀嚼之，味虽苦涩，而芬香胜于含鸡舌香[③]也。"《本草》李时珍曰："橄榄树高，将熟时以木钉钉之，或纳盐少许于皮内，其实一夕自落，亦物理之妙也。其子蜜渍、盐藏皆可致远。"

---

① 楫(jí及)：划船用的桨。
② 榉(jǔ举)：树木名。榆科，落叶乔木。
③ 鸡舌香：与丁香同。丁香大者为鸡舌香，又名母丁香。

《谱》曰："酸，甘，平。开胃生津，化痰涤浊，除烦止渴，凉胆息惊，清利咽喉，解鱼酒野蕈毒。盐藏、药制功用良多。点茶亦佳，以香嫩多汁者胜。"

桂花糖

桂花糖，用桂花、米，以酸水钓一过，捣烂去汁和糖；再捣至极腻如糯粉，乃用小木模，印成各式小块，收石灰坛中收干，食时香甜可爱。其制为五色者，红用玫瑰，绿用薄荷，黑用乌梅，白用姜汁，法均并同。

《本草》李时珍曰："今人所栽岩桂亦是菌桂之类①，而稍异。其叶不似柿叶，亦有锯齿如枇杷叶而粗涩者，有无锯齿如栀子叶而光洁者，丛生岩岭间，谓之岩桂，俗呼为木犀。其花有白者名银桂，黄者名金桂，红者名丹桂。有秋花者，春花者，四季花者，逐月花者。惟花可收茗、浸酒、盐渍，及作香茶、发泽之类耳。"《事物绀珠》："饷糖，有斗牛、碗子、石榴、瓜蒌、仙人、鸳鸯等样。"

《谱》曰："辛，温。辟臭，醒胃，化痰。蒸露浸酒，盐渍糖收，造点作馅，味皆香美悦口。"

松子糖　花生糖　榧子糖　榛子糖　胡桃糖

松子去衣，用糖熬就，俟糖凝收干。凡熬糖须用铜锅，则色不变。制花生、榧子、榛子、胡桃诸糖并同。

《事物绀珠》："缠糖，以茶、芝麻、砂仁、胡桃、杏仁、薄荷各为体，以糖缠之。"《南方草木状》："海梧②子与中国松

① 岩桂：即樨。菌桂，岩桂的一种，又叫肉桂，月桂。

② 海梧：植物，似梧桐，色白，叶似青桐。有子大如栗，肥甘可食。

同，但结实绝大，形如小栗，三角，肥甘香味，亦樽俎[①]间嘉果也。出林邑。”《酉阳杂俎》:“松言两粒、五粒，粒当言鬣[②]。予种五鬣松二株，根大财[③]如碗，结实与新罗、南诏[④]者不别。又有七鬣者，俗谓孔雀松、三鬣松也。”《本草》吴瑞曰：“松子有南松、北松、华阴，形小壳薄有斑，极香。新罗者，松肉甚香美。”李时珍曰:“海松子出辽东及云南，其树与中国松树同，惟五叶一丛者，球内结子大如巴豆，而有三棱，一头尖尔，久收亦油。”马志曰:“中国松子不堪果食。”《物类相感志》:“凡杂色羊肉入松子，则无害。”

《万历仙居志》:“落花生原生福建，近得其种植之。”《福清县志》:“出外国，昔年无之，蔓生园中，花谢时，其中心有丝垂入地结实，故名。一房二、三粒，炒食味甚香美。康熙年，僧应元往扶桑[⑤]觅种寄回。亦可压油。今闽省产者，出兴化为第一，名黄土，味甜而粒满。出台湾者为白土，味涩而粒细少油，煎之不熟，食之令人泻，一名土豆。”《物理小识》:“番豆，名落花生、土露子，二、三月种之，一畦不过数子，行枝如蕹菜虎耳，藤横枝取土压之，藤上开花，丝落土成实，冬后掘土取之，壳有纹，豆黄白色，炒熟甘香，似松子味。”

《本草》寇宗奭曰:“榧实大如橄榄，壳色紫褐而脆，其中子有一重黑粗衣，其仁黄白色，嚼久渐甘美。”陶弘景曰:“彼子一名罴[⑥]子。”李时珍曰:“榧生深山中，人呼为野杉。”按《尔

① 樽俎：盛酒食的器具，樽以盛酒，俎以盛肉。这里借指宴席、宴会。
② 鬣(liè猎)：松叶亦称鬣。
③ 财：即材。树干。
④ 新罗：朝鲜古国名，也称斯罗、鸡林。南诏：唐时有六诏，蒙舍诏在最南，即称南诏，今云南大理市。
⑤ 扶桑：古国名，今代指日本。
⑥ 罴(qí皮)：熊的一种。

雅翼》曰："柀①似杉而异于杉，柀有美实，而木有文采，其木似桐，而叶似杉，绝难长。木有牝牡，牡者花而牝者实。其仁可生啖，亦可焙收，以小而心实者为佳。俗呼赤果，亦曰玉榧。"《尔雅翼》："榧似煔（音杉），而材有文彩如柏。古谓文木，通作棐②。"《物类相感志》："榧煮素羹，味更甜美。猪脂炒榧，黑皮自脱。榧子同甘蔗食，其渣自软。"

《说文》"亲③，果实如小栗（从木，辛声）。"《春秋传》："女贽④不过亲栗。"徐⑤曰："今《九经》皆作榛。榛有臻至⑥之义。"《齐民要术》："榛有二种：一种枝叶皆如栗子，形似杼⑦子，味亦如栗；一种枝茎似木蓼，叶如牛李色，高丈余。其核中悉如李，生作胡桃味。其枝叶生樵爇⑧，烛明而无烟。渔阳、辽代上党饶有之。"《诗》、《释文》、《字林》："榛，木之字从辛木，云似梓，实如小栗。"陆玑《诗疏》："榛，栗属。其子似小柿子，表皮黑，味如栗。《通志》：榛有三、四种，栗类也。似栗而小，正圆。"《尔雅翼》《礼记》郑玄注，言关中甚多此果，关中，秦地也，榛之从秦，盖取此意。《本草》李时珍曰："榛树低小如荆，丛生，冬末开花如栎⑨花，成条下垂，长二、三寸。二月生叶，如初生樱桃叶，多皱文，而有细齿及尖。其

---

① 柀（bǐ比）：木名。紫杉科，结实为柀子，即榧子，也叫香榧。
② 棐：（fěi匪）：即"榧"。
③ 亲（zhēn真）：榛。
④ 女贽：古代女子谒见人时所送礼品。
⑤ 徐：指五代末宋初文字学家徐铉、徐锴兄弟。大徐校订《说文》，并增收四百多字于正文后。小徐撰有《说文解字系传》40卷。均有功于《说文解字》。这里指大徐。
⑥ 臻：臻即至，到达。这里指相见。
⑦ 杼（shù树）：木名，有实如栗。
⑧ 生樵爇：折下枝叶燃烧。折下生樵，不待其干枯。爇，燃烧。
⑨ 栎（lì力）：木名。山毛榉科，落叶乔木。有白栎、麻栎。

实作苞，三、五相粘，一苞一实。实如栎实，下壮上锐，生青熟褐。其壳厚而坚，其仁白而圆，大如杏仁。亦有皮尖，然多空者，故谚云十榛九空。”

《谱》曰：“松子甘，平。润燥补气，充饥养液，息风耐饥，温胃通肠，辟浊下气，香身。最益老人。果中仙品，宜肴宜馅，服食所珍。”

《谱》曰：“榧子甘，温。润肺，止嗽，化痰，开胃，杀虫，滑肠消谷。可生啖，以细而壳薄者佳。多食助火，热嗽非宜。”

《谱》曰：“榛子甘，平。补气，开胃，耐饥，长力，厚肠。虚人宜食。仁粗大而不油者佳。亦可磨点成腐，与杏仁腐皆为素馔所珍。”

桔饼

桔饼，以桔划开，打扁挤去核，用冰糖熬成，香甜悦口，且能经久。

《说文》：“桔果出江南。”《玉篇》：“小曰桔，大曰柚。”（孔安国《书传》同。）《南方草木状》：“桔，白华[①]赤实，皮馨有美味。自汉武帝交趾有桔官长一人，秩[②]二百石，主贡御桔。”《异物志》：“桔为树，白花而赤实。皮即馨，又有善味。江南则有之，不生他所。”《元和志》：“杭州富阳县出桔，为江东之最，今现进贡。”《事类合璧》：“桔树高丈许，皮多生刺，其叶两头尖，绿色，光面，大寸余，长二寸许。四月著小白花，甚香。结实至冬黄熟，大者如杯，包中有瓣，瓣中有核也。”《桔谱》：“柑桔出苏州、台州，西出荆州，南出闽、广、抚州[③]，皆不如温

---

① 华：同花

② 秩：古代官吏俸禄。

③ 抚州：在江西省东北部抚河中游、浙赣铁路支线经过境内。故治江西临川县。

州[1] 者为上也。柑品有八，桔品十有四，多是接成，惟种成者气味尤胜。黄桔扁小而多香雾，乃桔之上品也；朱桔小而色赤如火；绿桔绀碧[2]可爱，不待霜后，色味已佳，隆冬采之，生意如新；乳桔状似乳柑，皮坚瓤多，味绝酸芳；塌桔状大而扁，外绿心空，瓣巨多液，经春乃甘美；包桔外薄内盈，其脉瓣隔皮可数；绵桔微小，极软美而不多结；沙桔细小甘美；油桔皮似油饰，中坚外黑，乃桔之下品也；早黄桔秋半已甘；冻桔八月开花，冬结春采；穿心桔实大皮光而心虚可穿；荔枝桔出横阳[3]，肤理皱蜜如荔子也。"《本草》李时珍曰："今人以蜜煎桔，充果食甚佳，亦可作酱菹也。"

《本草纲目拾遗》："闽中漳泉者佳，名麦芽桔饼，圆径四五寸。乃选大福桔，蜜糖酿制而成，干之面上有白霜，故名。肉厚味重，为天下第一。浙制者乃衢桔所作，圆径不及三寸，且皮色黯黑而肉薄，味亦苦劣。出塘栖者为蜜桔饼，味差胜，然亦不及闽中者。"

《谱》曰："甘，平。润肺，析酲解渴。闽产曰福桔。黄岩产皮薄色黄，曰蜜桔，俱无酸味而少核。多食生痰。聚饮风寒，咳嗽及有痰饮者，勿食。味酸者，恋膈滞肺，尤不益人。并可糖腌作脯，名曰桔饼。以其连皮造成，故甘辛而温。和中开膈，温肺散寒，治嗽化痰，醒酒消食。"

橙饼

制法与桔饼同。

---

① 温州：在浙江省东南沿海、瓯江下游南岸。故治今浙江永嘉县。
② 碧绀（gàn干）：天青色，深青透红色。
③ 横（huáng黄）阳：《本草纲目·果部》作横阳。故城在今浙江平阳县北。

《同寿录》制桔饼法："择半黄无伤损橙子，太青者性硬难酥，将小刀花成棱，入净水浸，入酸涩水一二天，每日须换水，待软取起，挤去核，再浸一二天取起。将簪脚插入每缝，触碎内瓤，然后入锅用清水煮之，勿令焦，约有七、八分烂，取出拌上洁白洋糖。须乘热即拌，即日晒之，待糖吃进，再吃，再掺，再晒，令吃足。将干糖再塞入橙肚内，略压扁，入贮瓶用，亦可点汤。"

金桔饼

用金桔打扁，加冰糖熬熟，带卤盛磁罐中，香美异常。甜中微带酸意尤妙，其卤啜之，可以沁脾。或用糖生腌亦可。

魏王《花木志》："蜀之成都、临邛、江源①诸处，有给客橙，一名卢桔。似桔而非，若柚而香。夏冬花实常相继，或如弹丸，或如樱桃，通岁食之。"

《岭表录异》："山桔子，大如土瓜，次如弹丸，小树绿叶，夏结冬熟，金色薄皮而酸味，偏能破气。客广人②连枝藏之，入脍醋，尤加香美。"

《桔谱》："金柑出江西，北人不识。景祐③中始至汴都，因温成皇后嗜之，价遂贵重。藏绿豆中，可经时不变。盖桔性熟，豆性凉也。又有山金柑，一名山金桔，俗名金豆。木高尺许，实如樱桃，内只一核，俱可蜜渍，香味清美。"

《本草》李时珍曰："生吴粤、江浙、川广间，或言出营道④

---

① 临邛：郡名。今四川邛崃县。江源：旧县名。原为茂县。今已改为茂汶羌族自治县。

② 客广人：居住在粤东、粤北的客家人。

③ 景祐：宋仁宗年号（1034—1038）。

④ 营道：旧县名。治今湖南道县。

为冠，而江浙者，皮甘肉酸次之。其树似桔，不甚高大，五月开花结实，秋冬黄熟，大者径寸，小者如指头，形长而皮坚，肌理细莹，生则深绿，熟乃黄如金。其味酸甘，而芬香可爱，糖造蜜饯皆佳。”

《谱》曰：“甘，温。醒脾，下气辟秽，化痰止渴，消食解酲。其美在皮。以黄岩所产，形大而圆，皮肉皆佳而少核者胜。一名金蛋。亦可糖腌压饼。”

柿饼

柿饼甜而无趣，殊不见佳，逊于金桔远矣。

《酉阳杂俎》：“俗谓柿树有七绝，一寿，二多阴，三无鸟巢，四无虫蠹，五霜叶可玩，六嘉实，七落叶肥滑，可以临书也。”(夏注：今本无末五字。)

《寰宇记》：“朱柿出华州①丰原乡董侯里。”《本草》寇宗奭曰：“柿有数种：著②柿，于蒂下别有一重；又有牛心柿，状如牛心；蒸饼柿，状如柿卖蒸饼；华州朱柿，小而深红；塔柿，大于诸柿。去皮挂木上，风日干之佳，火干者味不甚佳，其生者可以温水养，去涩味也。”李时珍曰：“柿，高树大叶，圆而光泽，四月开小花，黄白色，结实青绿色，八、九月乃熟。生柿置器中者，谓之烘柿；日干者谓之白柿；火干者谓之乌柿；水浸藏者谓之醂③柿。其核形扁，状如木鳖子仁而硬坚；其根甚固，谓之柿盘。白柿，法用大柿去皮，捻扁，日晒夜露至干，内瓮中，待生白霜乃取出，今人谓柿饼，亦曰柿花。其霜谓柿霜。”《事类合璧》：“柿，朱果也。大者如碟，

---

① 华州：州名。在今陕西华县。

② “著”下脱一“盖”字。

③ 醂(lǎn览)：用水浸藏柿、桃等果类。

八棱稍扁；其次如拳；小或如鸡子、鸭子、牛心、鹿心之状。状。一种小而如折二钱者，谓之猴枣[1]，皆以核少者为佳。”

《谱》曰：“干柿甘，平。润肺涩肠，止血充饥，杀疳疗痔，治反胃，已肠风。老稚咸宜，果中圣品。以北产无核者胜。惟太柔腴不堪藏久。柿饼、柿花功用相似，体坚耐久，并可充粮。”

酸枣糕

酸枣糕，福建所出，色如枣泥，味甜而酸，两面有薄衣，色如锡箔，上印花纹甚细。

《本草别录》曰：“酸枣生河东川泽，八月采实阴干，四十日成。”苏恭曰：“此即樲枣也。”寇宗奭曰：“此物才及三尺，便开花结子。但科小者，气味薄，本大者气味厚。今陕西临潼山所出亦好。”

蜜枣

蜜枣，以枣去皮，划成瓜棱，以糖制之。

甜酸咸

甜酸碱亦出福建，黑色如酱，酱中有物，大小不一。种如樱桃，橄榄之属，味则三者俱备，故以为名。

果单皮

果单皮，自西口[2]外来，山西有之。色紫，形如香牛皮。大者数尺，折叠之如缎匹然，上有花纹极细。其味酸甜。大

① 猴枣：今俗称黑枣。

② 西口：指山西省长城诸口。

约以山楂为之。

梅皮

梅皮切细片，糖腌之，青浦之出产也。

小米糖[①]

小米熬糖切方块，食之香而糯。此则以现做者为妙。吴门元妙观有之。

《本草》李时珍曰："粟，古文作㮚。古者以粟为黍、稷、梁、秫之总称。在古但呼为梁，后人乃专以梁之细者为粟。大抵粘者为秫，不粘者为粟。故呼此为籼粟，以别秫而配鲜[②]，北人谓之小米也。又曰穗大而毛长、粒粗者为梁；穗小而毛短、粒细者为粟。苗俱似茅，类凡数十，早则赶麦黄、百日粮之类；中则八月黄、老军头之类；晚则有雁头青、寒露粟之类。"

《谱》曰："功用与籼粳二米略同，而性较凉，病人食之为宜。糯者亦名秫。"

牛皮糖

有厚薄二种。厚者约半寸，两面糁以芝麻，盘为卷，坚韧异常；薄者才如纸耳。大约以薄为佳。凡糖色明亮者，皆以饧糖为之。饧糖，米糖也。

《说文》："饴，米蘖[③]煎也。饧，饴和馓者也。馓，熬稻

---

① 小米糖：俗称米花糖。

② 鲜：《本草纲目·谷部》作"籼"。

③ 蘖（niè 聂）：疑为"糵"，酒曲。

粻餭[1]也。"《楚辞》"粔籹、蜜饵，有粻餭些。"注："粻餭，饧也。"《释名》："饧，洋也。煮米消烂，洋洋然也。"《广雅》："粻餭，饴馓馎饧。"《方言》："凡饴谓之饧，自关而东陈、楚、宋、卫之间，通语也。"又云，"饧谓之怅馆。"注："即干饴也。"《急就篇》："枣、杏、瓜、棣、馓、饴、饧。"颜注："以蘖消米取汁而煎之，懦弱者取其怡怡然也，厚强者为饧，饧之为言洋也，言其洋洋然也。"《齐民要术》作蘖法："浸小麦，芽生即散收，令干，勿使饼。此[2]煮白饧蘖。若煮黑蘖，即待芽生青成饼，然后以刀劘取干之。欲令饧如琥珀色者，以大麦为其蘖。"《本草》陶弘景曰："方家用饴糖，乃云：胶饴皆是湿糖，如厚蜜者。"《升庵外集》："《周官》醴蕡[3]，《仪礼》作逢[4]蕡，熬麦曰麷[5]，熬麻曰蕡。麷今之麦芽糖；蕡，今之麻糖也。又茧糖，巢丝糖也。"《演繁露》案："饧饴，怅馆，一物也，而小有异：饧，即今人名为白糖者是也。以其杂米蘖为之也；饴，即饧之融液，而可以入之食饮中者也。"赵氏宧光曰："南方之胶饧，一曰牛皮糖，香稻粉熬成者。"桂氏馥曰："饧，易声者，当为昜声。"《六书故》："饧，徒郎切，与唐同音。"卢氏文弨曰："凡字从易者，皆有两音。"《说文》从易，偶脱中间一划耳。

《谱》曰："稀者为饴，干者为饧，诸米皆可，惟糯米者为胜。甘温。补中，益气，养血。能助湿热，助火生痰。凡中满、吐逆、疸疟、疳膨、便秘、牙痛、水肿、目赤等症皆忌之。"

---

① **粻餭**（zhāng 张，huáng 皇）：饴糖之类。即怅馆。

② "此"字上脱一"用"字。

③ **蕡**（fén 坟）麻籽。

④ **逢**（féng 缝）：通"麷"。

⑤ **麷**（fēng 丰）：煮过的麦。

粽子糖

洋糖和饧熬成三角形如小粽，以五色染之，大小如棋，光洁可玩。又有纯白色者，中以玫瑰、梅皮为馅。

圆圆糖

形如棋子，亦有五色。杭人以给小儿，小儿以为珍品矣。

葱管糖

形如葱管，大小不一，周围糁以芝麻，有实心者，有松脆成丝而中空者。大约以空者为佳。苏州谓之藕丝糖。

寸金糖

寸金糖似葱管而小，以寸为度，故名。

浇切糖

以糖浇成薄片，切而方之，两面皆芝麻，颇松而香。

麻酥糖

用芝麻研末，拌糖和油酥为之，每一块用纸包之，有白有黑。此物徽州[1]所出为佳。湖州泗安[2]亦有之，大约以油润、麻多为妙。若一味太甜，殊无谓也。

---

① 徽州：地名，旧址在今安徽歙县。

② 湖州泗安：湖州府在今浙江湖州市；泗安，在今湖州长兴。

补作料单

肴馔之美，全在作料，如人有隽才①，尤非学历不可，因补作作料单。

笋油

笋十斤，蒸一日一夜，穿通其节，铺板上，如作豆腐法。上加一板压而笮之，使汁水流出，加炒盐一两，便是笋油。其笋晒干，仍可作脯。天台僧制以送人。

糟油

糟油出太仓州，甚佳。

虾油（以上三种从原本小菜单移此。）

买虾子数斤，同秋油入锅熬之；起锅，用布沥出秋油，仍将布包虾子，同放罐中盛油。

麻油

麻油有小磨、大磨之分，以小磨为佳。质腻者殊劣。江北一带多出麻油，价亦甚贱。北方起油锅，多以麻油为之。帷南人仅以之浇于菜面。凡鱼生、生豆腐等，以重用为宜。

《清异录》:"葵蓄寸裁，连汁置洁器中，炼胡麻自然汁投之。"

《本草》寇宗奭曰："胡麻炒熟，乘热压出油，谓之生油，但可点照；须再煎炼，乃为熟油，始可食，不中点照，亦一

---

① 隽才：隽（jùn俊）通俊、英俊、俊秀。隽才，指有才能的人。

异也。”震亨曰：“香油乃炒熟脂麻所出，食之美，且不致疾。”

《谱》曰：“甘，凉。润燥，补液息风，解毒杀虫，消诸疮肿。烹调肴馔，荤素咸宜。诸油惟此可以生食，故为日用所珍，且与诸病无忌。惟大便滑泻者禁之。凡方书所载香油，即麻油也。久藏泄气，则香味全失，故须随制随用。”

菜油豆油

菜油，南人通用之，起油锅，以熟为度。北人用豆油，肥腻殊劣。

《本草》李时珍曰：“芸苔子亦如芥子，灰赤色，炒过榨油，黄色，燃灯甚明，食之不及麻油。近人因有油利，种者亦广云。”又曰：“大豆有黑、青、黄、白、斑数色，惟黑者入药，而黄、白豆炒食、作腐、造酱、笮油，盛为时用，不可不知别其性味也。”

《谱》曰：“菜油，甘、辛、温。润燥杀虫，散火丹，消肿毒。熬热[1]可入烹庖。凡时感、痧胀、目疾、喉证、咳血、疮疡、痧痘、疟疾、产后并忌之，以有微毒而能发风动疾也。豆油，甘、辛、温。润燥，解毒，杀虫。熬熟可入烹炮。虽谷食之精华，而肥腻已甚。盛京来者，清澈独优，燃灯甚亮。”

酱油

酱油，以秋日造者为胜，故曰秋油。其至佳者，须以小器置酱中，其自然原汁徐徐浸入。要非自制酱者不可得，市卖者，无此品也。大约以味厚而鲜为贵，北人尚白酱油，终不能及。

---

① “热”一作“熟”。

《本草》李时珍曰："豆油法：用大豆三升，水煮糜，以面二十四斤，拌罨成黄，每十斤入盐八斤，井水四十斤，搅晒成油，收取之。"

《谱》曰："篘油则豆酱为宜，日晒三伏，晴则夜露。深秋第一篘者胜，名秋油，即母油。调和食味，荤素皆宜。痘痂新脱时，食之则瘢黑。嘉兴造者咸寒，以少日晒之功也，油亦质薄味淡，不耐久藏。"

菌油

以鲜菌或入香油，或入酱油熬均可。光福木渎[1]人优为之。余向于天平之无隐庵尝之，大妹家亦尝制以见遗，味终不及。

醋

醋，以米醋为上，酒醋劣也，尤以陈者为佳。南方以镇江一带出名，而天津之独流镇、山西之介休县较胜焉。浙之萧山醋亦不恶，至虞乡之柿子醋，则真醋中之魔矣。凡用醋不可多滚，滚则醋味即走。醋以酸为贵，甜与淡皆劣。

刘熙《释名》："醋，措也。能措置食毒也。"《食品须知》："醯酸味亦曰醋。酿米糟为之也，食品中用之，所以杀腥，内及其气，亦所以酿菜而柔之也，以济百味。"《学斋佔毕》："《九经》中无醋字，只有醯及和用酸而已，至汉方有此字。"《食经》作苦酒法："用乌梅以酒渍之，暴干作屑，欲食辄投水内。作辛成苦酒法：取黍米一斛，以热粥浇其上，二日便成酢。外国

---

① 光福：镇名。在江苏吴县西三十五里光福山下。木渎：镇名。在江苏吴县西二十七里，近太湖口。

作苦酒法：用水一升三合，正月九日，热一铜匕调之，一杯可食三十人。[1]"《风俗记》任广曰："梅醯，苦酸之用也。"《云谷逸语》："唐世风俗，贵桃花酸"(醋名，《记事珠》作桃花醋)。元氏《掖庭记》："醋有杏花酸、脆枣酸、润肠酸、苦苏。"《事物绀珠》："红醋，用米或糟抽成，酸香之味上品。"《事物原始》："今用米如造酒法，上者色红，名珠儿滴醋。"《广韵》："酴醶[2]，醋味。又酽酒，醋味厚。"《齐民要术》："酢者，今醋也。"《本草》陶弘景曰："醋酒为用，无所不入，愈久愈良。亦谓之醶。以有苦味，俗呼苦酒。丹家又加余物，谓[3]之华池左味。"苏恭曰："醋有数种，有米醋、麦醋、曲醋、糠醋、糟醋、饧醋、葡萄、大枣、蘡薁[4]等诸杂果醋，会意者亦极酸烈。"李时珍曰："米醋，三伏时用仓米一升[5]淘净蒸饭，摊冷盦[6]黄，晒簸、水淋净，别以仓米二升[7]蒸饭，和匀入瓮。以水淹过，密封暖处，三七日成矣。糯米醋，秋社日，用糯米一升[8]淘蒸，用六月六日造成小麦大曲和匀，用水二斗，入瓮封酿，三七日成矣。粟米醋，用陈粟米一斗，淘浸七日，再蒸淘熟，入瓮密封，日夕搅之，七日成矣。小麦醋，用小麦水浸三日，蒸熟盦黄，入瓮水淹，七七日成矣。大麦醋，用大麦米一斗，水浸蒸饭，盦黄晒干，水淋过，再以麦饭二斗，和匀，入水封闭，三七日成矣。饧醋，用饧一斤，水三

---

① "外国作苦酒法"一段出处不详，文字疑有误。

② 酴醶(liàn 验，chàn 忏)：醋味。

③ "谓"，《本草纲目》作"为"。

④ 蘡薁(yīng 英，yù 玉)：野生葡萄，山葡萄。

⑤ "升"《本草纲目》作"斗"。

⑥ 盦：《本草纲目》作盦(ān 安)。即覆盖之意。

⑦⑧ "升"《本草纲目》作"斗"。

升，煎化，入白曲末二两，瓶封晒成。”《北梦琐言》：“一少年眼中常见一镜，赵卿谓之曰：‘来晨以鱼脍奉候。’及期，延至从容，久之，少年饥甚，见台上一瓯芥醋，旋旋啜①之，遂觉胸中豁然，眼花不见。卿云：‘君吃鱼脍太多，鱼畏芥醋。故权诳②而愈其疾也’。”

《谱》曰：“酸，温。开胃养肝，强筋暖骨，醒酒消食，下气辟邪，解鱼蟹鳞介诸毒。陈久而味厚气香者良。性主收敛。风寒咳嗽、外感疟痢初病皆忌。《续文献》云：‘狮子日食醋酪各一瓶’，故谓狮吼为吃醋云。”

盐

盐之出产甚多，细而白者为良。河东官造盐砖，极鲜洁，胜于烧盐。味苦者最劣。凡赞食者必以花椒拌炒为宜。

《礼记》“咸鹾③，郑注：‘大盐曰鹾盐，味之厚也’。”《越绝书》：“越人谓盐曰余。”《说文》：“盐，咸也。”《论衡》：“东海水咸，流广大也。西州④盐井，源泉深也。”《西溪丛话》：“予监台州杜渎盐场，日以莲子试盐，择莲子重者，用之卤浮⑤，三莲、四莲味重，五莲尤重。莲子取其浮而直，若二莲直或二直二横，即味差薄。若卤更薄，即莲沉于底，而煎盐不成。闽中之法，以鸡子、桃仁试之。卤味重，则正浮在上；咸淡相半，则二物俱浮，与此相类。”《演繁露》：“盐已化成卤水者，暴烈日中数日即成方印，洁白可爱，初小渐大，或数十印累累相连。”《鼠璞》：“海盐，炼治后成。其为盐也，难坏。池盐，出水即成。

---

① 旋旋：迅即。啜（chuò辍）：喝，饮。

② 权诳（Kuáng匡）：暂且哄骗。

③ 鹾（cuó嵯）：盐，咸。

④ 西州：州名。治所在今新疆高昌。辖境相当于今吐鲁番盆地一带。

⑤ 卤浮：盐卤的漂浮力。

其为盐也，易坏，其理一也。”《宋史·食货志》：“盐类有二：引池而成者曰颗盐，《周官》所谓盬[①]盐也；煮海、煮井、煮醶[②]而成者，曰末盐，《周官》所谓散盐也。《周礼》盐人注：苦盐，出于池，盐为颗，未炼冶，味咸苦。散盐，即末盐，出于海及井，并煮醶而成者，皆散末也。形盐，即印盐，积卤所结，形如虎也。”（传按：今河东所产盐沱，能作花木、山水形，即形盐之类也。）《群书考索》：“青州盐出于东海。幽冀、大同横野有盐池，其盐出于北海。岭南盐出于南海。剑南西川[③]盐出于井。永康军[④]盐出于井。并州盐出于池，是为卤池。胡中盐出于木，又有出于石。西夏[⑤]盐，初唐盐州五原[⑥]有乌池、白池、瓦池、细项池。灵州有温泉池、两井池、长瓦池、五泉池、红桃池、回乐池、洪静池。会州[⑦]有盐青。京东、河北、淮南、两浙、福建、广南凡六路，其煮盐之地曰亭场；民曰亭户，或谓之灶户。陕西盐，初安邑、解县有池，总曰两池。北方全藉之，其为盐如耕种疏为畦陇，围堑其外，以水灌其间，俟南风起，此盐遂熟，风一夜起，[⑧]一夜结成盐。”

---

① 盬（gǔ古）：池盐。

② 醶（jiǎn碱）：同鹻、碱。卤凝著而成，刮盐煎炼，味苦涩。

③ 剑南西川：简称西川。即今四川成都。

④ 永康军：今四川灌县。军为宋代行政区划名，与州府监同隶属于路。

⑤ 西夏：古国名，包括今宁夏、陕西、甘肃西北、青海东北部和内蒙一部分地区，与辽金先后成为宋代鼎峙的政权。

⑥ 盐州：州名。在今宁夏盐池县北。五原，唐代龙游原、乞地千原、青岭原、可岚贞原、横槽原、在今宁夏境内。

⑦ 会州：州名。在今甘肃靖远，会宁两县。

⑧ “一”字前脱一“水”字。

《益州记》:“汶山有咸石，先以水渍，既而煎之。越嶲①煮盐先烧碳，以盐井水泼炭,刮取盐。”《说文》:“盬，河东盐池,袤②五十一里，广七里,周百十六里。”《本草图经》:“东海、北海、南海盐者，今沧、密、楚、秀、温、台、明、泉、福、广、琼、化③诸州官场煮海水，作之以给民食者，又谓之泽盐。其煮盐之器,汉谓之牢盆,今或鼓铁为之，或编竹为之，上下周以蜃灰,广丈深尺,平底，置于灶背,谓之盐盘。”《南越志》:“所谓铁蔑为鼎,和以牡蛎是也。然后于海滨掘地为坑，上布竹木，覆以蓬茅,又积沙于其上，每潮汐种沙，卤咸淋于坑，水退则以火炬照之，卤气冲火皆灭，因取海卤注盘中煎之，顷刻而就。”

《谱》曰:“咸，凉。补肾，引火下行，润燥祛风，清热渗湿，明目杀虫。专治脚气。和羹腌物，民食所需。宿久卤尽，色白而味带甘者良。”

酱

酱有面酱、豆酱之分；面酱甜，豆酱咸，用之各有所宜也。吴中人家自制伏酱，不笮酱油厚者，味而鲜，入馔最

---

① 越嶲（xī 希）：县名，在四川省。今作“越西”。

② 袤（mào冒）：纵长。

③ 沧：沧州。治所历代有变，在今河北省内。密：密县。属河南省。楚：楚州。治所在今安徽凤阳东北。秀：秀州。治今浙江嘉兴市。温：温州。治今浙江温州市。台：台州。治今浙江临海县。明：明州。治所在今浙江宁波市南。泉：泉州。治所在今福建泉州市。福：福州。今福建福州市。广：广州。琼：即海南琼州。化：化州：今广东省化州县。

佳。

《风俗通》:“酱成于盐而咸于盐，夫物之变，有时而重。”《礼》:“酱，齐视秋时。”郑注:“酱宜凉也。“《急就章》“芜荑盐豉醯酢酱。”颜注:“酱以豆合面为之也。酱之为言将也，食之有酱，犹军之有将，取其率领进导之也。”《范子计然》:“酱出东海。上价一斤二百，中百，下三十。”《风俗通》:“雷鸣不得作酱，令人腹中雷鸣。”《清异录》:“酱，八珍主人也，反是为恶酱，为厨司大耗。”《释名》:“酱者，将也。能制食物之毒，如将之平暴恶也。”

《本草》李时珍曰:“大豆酱法：用豆炒磨成粉，一斗入面三斗，和匀切片，罨黄晒之，每十斤入盐五斤，井水淹过，晒成收之。小豆酱法：用豆磨净，和面罨黄。次年再磨，每十斤入盐五斤，以腊水淹过，晒成收之。豌豆酱法：用豆水浸，蒸软晒干，去皮，每一斗入小麦一斗，磨面和切，蒸过䤽黄，晒干，每斤入盐五斤，水二十斤，晒成收之。麸酱法：用小麦麸蒸熟，䤽黄，晒干磨碎，每十斤入盐三斤，熟汤二十斤，晒成收之。甜面酱：用小麦面和剂，切片蒸熟，䤽黄晒簸，每十斤入盐三斤，熟水二十斤，晒成收之。小麦面酱：用生面水和，布包踏饼，䤽黄晒松。每十斤入盐五斤，水二十斤，晒成收之。大麦酱：以黑豆一斗，炒熟，水浸半日，同煮烂，以大麦面二十斤拌匀，筛下面，用煮豆汁和剂，切片蒸熟，䤽黄晒捣。每一斗入盐二斤，井水八斤，晒成，黑甜而质清。又有麻滓酱：用麻枯饼捣蒸，以面和匀，罨黄如常用盐水，晒成，色味甘美也。”

《谱》曰:“纯以白面造者，咸甘而平，调馔最胜。豆酱以金华、兰溪造者佳，咸，平。”

酒酿

〔《本草纲目》造大小麦曲法：用大麦米或小麦，连皮，井水淘净，晒干。六月六日磨碎，以淘麦水和作块，楮叶包札，悬风处，七十日可用矣。造面曲法：三伏时，用白面五斤，绿豆五斤，以蓼汁煮烂，辣蓼末五两，杏仁泥十两，和踏成饼，楮叶裹悬风处，候生黄收之。造白曲法：用面五斤，糯米粉一斗，水拌微湿，筛过踏饼，楮叶包，挂风处，五十日成矣。又米曲法：用糯米粉一斗，自然蓼汁和作圆丸，楮叶包挂风处，七七日晒收。此数种曲皆可入药，其各地有入诸药草及毒药者，皆有毒，惟可造酒，不可入药也。〕

〔《谱》曰："甘，温。补气养血，助运化，充痘浆。多饮亦助湿热。冬制者耐久藏。"〕

豉①

豆豉一物，用处极少，炒鱼片及滚豆腐，均能助鲜，单食亦可。

《说文》："调豉配盐幽椒也。"徐云："椒，豆也。幽谓配之幽暗也。"《释名》："豉，嗜也。五味调和，须之而成，乃可甘嗜也。"《丹铅录》："《说文》'配盐幽椒也。'盖豉本豆也，以盐配之，闭于瓮盎中所成，故曰幽菽也。"《学斋佔毕》："《九经》无豉字，至宋玉《九辨》②'大苦咸酸'。注：大苦，豉也。"

《史记·货殖传》："盐豉千合。"《前汉书·食货志》："樊少翁卖豉，号豉樊是也。"《武林旧事》："市食有窝丝姜豉、蜜姜豉。

---

① 豉（chǐ 齿）：即豆豉，有咸、淡两种。

② 宋玉：战国时楚国辞赋家。作《九辩》"辨"字当作"辩"字。

〔《齐民要术》:“作豉法:先作暖荫屋,坎地深三、二尺。屋必以草盖,瓦则不佳。密泥塞屋牖,无令风及虫鼠入也。开小户,仅得容人出入。厚作蒿篱以闭户。

四月、五月为上时,七月二十日后八月为中时;余月亦皆得作,然冬夏大寒大热,极难调适。大都每四时交会之际,节气未定,亦难得所。常以四孟月十日后作者,易成而好。大率常欲令温如人腋下为佳。若等不调,宁伤冷,不伤热,冷则穰覆还暖,热则臭败矣。

三间屋,得作百石豆。二十石为一聚。常作者,番次相续,恒有热气,春秋冬夏,皆不须穰覆。作少者,唯须冬月乃穰覆豆耳。极少者,犹须十石为一聚。若三五石,不自暖,难得所,故须以十石为率。”〕

《本草》李时珍曰:“造淡豉法:用黑大豆二、三斗,六月内淘净,水浸一宿,沥干蒸熟,取出摊席上,候微温,蒿[①]每三日一看,候黄衣[②]上遍,不可太过,取晒簸拌净。以水拌,干湿得所,以汁出指间为准,安瓮中筑实,桑叶盖,厚三寸,密封泥,于日中晒七日。取出曝一时,又以米[③]拌入瓮,如此七次。再蒸过,摊去火气,瓮收筑封即成矣。造咸豉法:用大豆一斗,水浸三日,淘蒸摊罯[④],候上黄[⑤]取出簸净,水漉淘干[⑥],每四斤入盐一斤,姜丝半斤、椒橘、苏

---

① 蒿:气蒸发貌。“蒿”字下脱一“覆”字。覆指蒸覆盖。

② 黄衣:《齐民要术》释曰麦䴷。䴷音魂,又音桓,又音环。《集韵》释为曲,原以小麦罨成黄子。这里指罨大豆为黄子。

③ “米”,《本草》作“水”字。

④ 罯(ān暗):覆盖。

⑤ 黄:指黄衣。

⑥ “漉淘”,《本草》作“淘晒”。

茴、杏仁拌匀入瓮，上面水浸过一寸，以华[1]盖封口，晒一月可成也。”(又有豉汁法[2]，不具录。)

《谱》曰：“咸，平。和胃，解鱼腥毒，不仅为素肴佳味也。金华造者胜。淡豉入药，和中，治温热诸病。”

糟

糟以香糟为胜，糟物绝佳，或以蒸鲫鱼尤妙。吾杭又用香糟加葱花炒食者，可以下酒。酒糟味逊，然亦有相宜者。

《本草》李时珍曰：“糯、秫、黍、麦皆可蒸酿酒醋，熬煎饧饴，化成糟粕。酒糟须用腊月及清明重阳造者，沥干，入少盐收之。藏物不败，揉物能软，若榨干者无味矣。醋糟用三伏造者良。”

〔《齐民要术》酒糟酢法：“春酒糟则酽，颐酒糟亦中用。然欲作酢者，糟常湿下。压糟极燥者，酢味薄。作法：用石硙子辣谷令破[3]，以水拌而蒸之。熟便下，掸去热气，与糟相拌，必令其均调，大率糟常居多。和讫，卧于酮瓮[4]中，以向满为限，以绵幕瓮口。七日后，酢香熟，便下水，令相淹渍。经宿，酮孔子下之。夏日作者，宜冷水淋。春秋作者，

---

① “华”，《本草》作“箬”。

② 豉汁法：《本草》云：十月至正月，用好豉三斗，清麻油熬令烟断，以一升拌豉，蒸过摊冷晒干，拌再蒸，开二遍。以白盐一斗捣和，以汤淋汁三四斗，入净釜下，椒姜葱桔丝同煎，三分减一，贮于不津器中，香美绝胜也。有麸豉、瓜豉、酱豉诸品，皆可为之，但充食品，不入药用也。（见卷二十五《谷》之四）

③ 石硙（wèi 位），石磨。辣谷：以石磨压去谷皮为辣。今北方农村仍流行此俗语。辣的原字为𥻦，辣为借音。

④ 酮（juān 涓）：以孔下酒。酮瓮，即底部有漏孔的瓮。

宜温卧，以穰菇瓮，汤淋之。以意消息之。”〕

《谱》曰：“甘，辛，温。醒脾消食，调脏腑，除冷气，杀鱼腥毒。以杭、绍白糯米所造，不榨酒而极香者胜。拌盐糟藏诸食物，味皆美软。惟发风动疾。痧痘、产后、咽喉、目疾、血症、疮疟均忌之。”

糖

食物用糖，各有所宜。若吴人用糖，不足为训也。大约浓腻之品，必得以糖收之，方有精神。亦有重用糖者，如糖蹄之类，则须重用冰糖，别有妙处。鲥鱼中用糖，最煞风景。

〔《齐民要术》引《说文》曰：“藷，蔗也。”按《书传》曰：“或为芋蔗，或干蔗，或邯𬄛、或甘蔗，或都蔗，所在不同。雩都县[①]土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，余县所无，一节数寸长，郡以献御。”《异物志》曰：“甘蔗远近皆有。交趾所产甘蔗特醇好，本末无薄厚，其味至均。围数寸，长丈余，颇似竹。斩而食之，既甘。柞[②]取汁为饴饧，名之曰‘糖’，益复珍也。又煎而曝之，既凝，如冰，破如博棋，食之，入口消释，时人谓之‘石蜜’者也。”〕

《集韵》：“糖，一名蔗饴。”《异物志》：“石蜜之滋甜于浮萍，非石之类，假石之名，实出甘柘，变而凝轻。”注：“甘柘似竹，煮而曝之，则凝如石而甚轻。”《演繁露》：“张衡《七辨》[③]‘沙饴、石蜜’，即今沙糖也。唐玄奘《西域志》以西域石蜜来，询知其法用蔗汁蒸造，大家令人制之，味皆逾其初。即中国有沙糖之始。”

《糖霜谱》：“古者惟饮蔗浆，其后煎为蔗饧，又曝为石蜜。

---

① 雩（yú鱼）都县：今江西省于都县。

② 榨（zé译）：逼迫。这里指榨取。

③ “辨”字当作“辩”字。

唐初以蔗为酒，而糖霜则自大历[1]间，有邹和尚者，往来蜀之遂宁、伞山，始传造法。故甘蔗所在植之，独有福建、四川[2]，番禺、广汉[3]、遂宁有冰糖。他处皆颗碎、色浅、味薄，惟白蔗绿嫩味厚，作霜最佳。西蔗次之。凡霜一瓮，其中品色亦自不同，惟叠如假山者为上。团枝次之，瓮鉴次之，小颗块又次之，沙脚为下。紫色及如水晶色者为上，深琥珀色次之，浅黄又次之，浅白为下。又曰：蔗有四色，曰杜蔗，即竹蔗也，绿嫩薄皮，味极醇厚，专用作霜[4]。曰西蔗，作霜色浅。曰艻[5]蔗，亦名蜡蔗，即荻蔗也，亦可作沙糖。曰红蔗，亦名紫蔗，即昆仑蔗也，止可生啖，不宜作糖。”

《学斋佔毕》："按宋玉《太招》已有'柘浆'字，是取蔗汁已始于先秦也。”《前汉》：“《郊祀歌》：'柘浆析朝酲'。注谓'取甘蔗汁，以为饴也'。又孙亮[6]取交州所献甘蔗饧，而《二礼》注饴字，俱云煎米蘖也。一名饧。则是煎蔗为糖，已见于汉时甚明。而《说文》及《集韵》以糖为蔗饴。曰饴，曰饧，皆是坚凝可含之物。”《草木状》：“诸蔗笮取其汁，曝数日成饴，入口消释，彼人谓之石蜜。”

《谱》曰：“甘，平。润肺和中，缓肝生液，化痰止嗽，解渴析酲，杀鱼蟹腥，制猪肉毒，辟韭蒜臭，降浊怡神。辛苦

---

① 大历：唐代宗年号（766—779）。

② “福建”、“四川”当为“福糖”、“四明”。

③ 番禺：县名。在今广东省广州市南部。广汉：县名。在今四川省成都平原东北部。

④ 作霜：制作糖霜。

⑤ 艻（jí吉）：棘木。

⑥ 孙亮：三国吴孙权少子，曾立为太子，权死后继位。后废为侯，死于就国途中。

潜移，酸寒顿改，调元赞化，燮理功优。冰糖、糖霜均以最白者为良。多食久食，亦有损齿生虫之弊。痞满呕吐、湿热不清，诸糖并忌。”

蜜

蜜以色白者为上。今之饮馔，用处极少。凡所谓蜜炙者，率以冰糖代之矣。

《太平广记》：“百花醴，蜜也。”《仙经》：“蜜为众口芝。”《庶物异名疏》：“蜂房割蜜，如梅花者色白；另一处杂花者，则皆黄；若山蜜则秽蕊①俱来。凡蜂取蜜，先以水濡足，无水处，即以沟秽之水，故山蜜多不佳。”《六帖》：“蜀中有竹蜜蜂，蜜芝绀色可爱。”《老学庵笔记》：“亳州桧②至多，作蜜极香，而味微苦，谓之桧花蜜。”《事物绀珠》：“黄连蜜出宣州，味小苦，名苦蜜；梨花蜜出雅州③，如凝脂；何首乌蜜出柘城④，色大赤。”《演繁露》：“崖蜜，蜂之酿蜜在峻崖，智者用竿系木桶，度可相及，则以竿刺窠，窠破蜜注桶中，是名崖蜜也。”《尔雅翼》：“北方地燥，多在土中，故土蜜；南方地湿，多在木中，故多木蜜。”《致富奇书》：“菜花盛时，于山穴田野间，收取蜂，或编荆圃，或造木匣，两头板盖泥封，下留二、三小窍，使通出入。另

① 秽蕊：不干净的花朵。

② 桧（guì贵）：植物名。亦称“圆柏”“桧柏”。柏科，常绿乔木，球果翌年秋冬成熟，树龄长达数百年，木红褐色，耐腐、芳香、坚实。

③ 雅州：今四川雅安县。

④ 何首乌：又名夜合，本名交藤、地精。春生苗，叶对生，夏秋开黄白花，结子有棱，秋冬取根，大者如拳，各有五棱瓣。似小甜瓜，有赤白两种。根去皮可生吃，得味甘甜。柘（zhè这）城：县名。在河南省东部惠济河下游。

置一小门，时时开视，扫除令净，不使他物所侵。再做方匣一、二层，抽去底板，将方匣接放安置，仍以底板衬之，令蜂做蜜脾子于下。停数日，乘夜蜂伏而不动之时，用刀割取，或用细绳勒断，仍封其巢。然后，以蜜脾子用新生布滤净，磁器盛之，滤存蜜渣，入锅内慢火熬煎，候融化，抽出渣再熬。用锡镟或瓦盆，先盛冷水，次倾蜡在内，渣以蜡尽为度。”

《谱》曰：“蜜者，密也。味甘质润，而性主固①，故能补中益气，养液安神，润肺和营。杀虫解毒。生者凉，熟者平，以色白起沙而作梨花香者胜。炼法：以器盛置重汤中煮一日，候滴水不散为熟蜜。或以蜜一斤，入水四两，放砂石器内，桑柴火慢熬，拣去浮沫，至滴水成珠亦可。但经火炼，其性温也。若果饵肴馔，渍制得宜，味皆甘美，洵神品哉！忌同葱食，痰湿内盛、胀满呕吐者亦忌。”

花椒

花椒用处最多，醉虾、醉蟹诸腥气之物，皆不可少。拌盐炒细赞物尤妙，盐馅点心亦非此不可。素菜中腌菜等品，亦宜用之。

陆玑《诗疏》：“椒似茱萸，有针刺，茎叶坚而滑泽。成皋②山间有椒，谓之竹叶椒。亦如蜀椒，可著饮食，又用蒸鸡、豚最佳”。《埤雅》：“椒似茱萸而小，赤色内含黑子，今谓之椒目。”《尔雅》：“椒樧丑莍。③”郭云：“莍，茱萸子，聚成房貌。”《急就

① “固”下脱“密护内”三个字。

② 成皋：旧县名。在河南省中部偏北，以境内有成皋山得名。一九五四年并入荥阳县。

③ 樧（shā杀）：木名，即茱萸。《本草》云，茱萸有食茱萸和吴茱萸两种，樧为食茱萸的古名。

章》颜注："椒，谓秦椒及蜀椒也。椒之大实者名榝[①]"。《六书故》："椒实梂，六月紫赤，其子突出目，故曰椒目也。"

《本草》李时珍曰："秦椒，花椒也。始产于秦，今处处可种，最易繁衍。其叶对生，尖而有刺，四月生细花，五月结实，生青熟红，大于蜀椒，其目亦不及蜀椒目光黑也。"

《范子计然》云："秦椒出陇西天水[②]粒细者善。"

《谱》曰："辛，温。调中下气，除湿杀虫，止痛行瘀，解鱼腥毒。"

胡椒

胡椒末入羊羹、鱼羹、蚶羹等，最能振味助鲜，醉虾、醉蚶、醋搂鱼等，亦宜用之，人中之射雕手也。

《酉阳杂俎》："胡椒，出摩伽陀国[③]，呼为昧履支。其苗蔓生，茎极柔弱，叶长寸半，有细条与叶齐，条条结子，两两相对。其叶晨开暮合，合则裹其子于叶中，形似汉椒[④]，至辛辣。六月采，今作胡盘肉食用之。"

《本草》李时珍曰："胡椒，今南番诸国及交趾、滇南、海南诸地皆有之。蔓生，附树及作棚引之，叶如扁豆、山药辈，正月开黄白花，结椒累累，缠藤而生，状如梧桐，子亦无核，生青熟红，青者更辣，四月熟，五月采，收曝干乃皱。今遍中国，食品为日用之物也。"

《清异录》："侯宁《药谱》名'木叔'。"

---

① 榝（huǐ毁）：即大椒、花椒。秦椒、蜀椒中实大者为榝。

② 天水：在今甘肃省东部。

③ 摩伽陀国：古印度的一个国，在今比哈尔邦南部。

④ 汉椒：蜀椒的别名。

《谱》曰："胡椒，辛热。温中除湿，化冷积，止冷痛，去寒痰，已寒泻，杀一切鱼肉鳖蕈阴冷食毒。色白者胜。多食动火烁液，耗气伤阴，破血堕胎，发疮损目。故孕妇及阴虚内热，血症痔患，或有咽喉、口齿、目疾者皆忌之。绿豆能制其毒。"

芥末

芥末调开，拌鸡或王爪均可。惟调时颇有手法，须用纸密封碗口，倒置地上，半时许方可用，其理甚奇。

《本草》李时珍曰："芥子大如苏子，而色紫味辛。研末泡过，为芥酱，以侑肉食，辛香可爱。"

《谱》曰："白芥子研末，水调如糊，以纸密封半时，可作食料，辛热爽胃。杀鱼腥生冷之毒。多食动火，内热者忌之。治痰在胁下及皮里膜外者。"

茴香桂皮丁香砂仁

茴香、桂皮，凡牛、羊、鹿、兔诸物皆用之，能去腥膻，必不可少，但不可太多。用丁香则太烈，砂仁①亦太香，均不甚宜。而各有痂嗜者，如吴人作肉圆，而不放砂仁末，便以为制作不精矣。

《本草》苏颂曰："蘹香②，北人呼为茴香，声相近也。"陶弘景曰："煮臭肉，下少许即无臭气，臭酱入末亦香，故曰茴香。"李时珍曰："茴香宿根，深冬生苗作丛，肥茎丝叶，五、

---

① 砂仁：中药名。姜科植物阳春砂或海南砂的种子。性温味辛，行气健脾安胎，主治胸脘胀满、呕吐、食欲不振、胎动不安。壳与花功用相似，但力较轻和。

② 蘹香（huái 怀）：即茴香。

六月开花，如蛇床[①]花而色黄。结子大如麦粒，轻而有细棱，俗呼为大茴香。今惟以宁夏出者为第一，其他处小者，谓之小茴香。自番舶[②]来者，实大如柏实，裂成八瓣，一瓣一核，大如豆黄，褐色有仁，味更甜，俗呼舶茴香。”又曰：“八角茴香，广西左右江峒[③]中亦有之，形色与茴香迥别，但气味同耳。北人得之，咀嚼荐酒。”《清异录》：“侯宁《药谱》名‘八月珠’。《本草》陶弘景曰：《经》云：‘桂叶如柏叶，泽黑皮黄心赤。齐武帝湘州送树植芳林苑中[④]。’今东山有桂皮，气粗相类，而叶乖[⑤]异，亦能凌冬，恐是牡桂，人多呼为丹桂，正谓皮赤尔。北方重此，每食辄须之，盖《礼》所云‘姜桂’，以为芬芳也。”

《齐民要术》：“鸡舌香，俗人以其似丁子，故呼为丁子香。”《本草》马志曰：“丁香生交广、南番。”按：《广州图》上丁香，树高丈余，木类桂，叶似栎叶，花圆细黄腊[⑥]，凌冬不凋。其子出枝蕊上，如钉，长三、四分，紫色，其中有粗大如山

---

① 蛇床：又名蛇粟、蛇米。生临淄川谷及田野，五月采实阴干，可入中药，主治牙痛、耳疮等。

② 番舶：亦作“蕃舶”、“夷舶”。中国旧时对外国来华互市船舶的通称。

③ 左右江：广西的左江和右江。峒：苗族侗族、壮族聚居区地名的泛称。

④ 齐武帝：即南朝皇帝萧赜。年号永明。公元483—493年在位。“武帝”后脱一“时”字。湘州：州名。今湖南长沙。芳林苑：南朝齐武帝（萧赜）故宅，原为青溪宫，后改为芳林苑，一名桃花园。在今南京市东北。

⑤ “乖”，《本草纲目》作“华”字。

⑥ “腊”字当作“色”字。

茱萸者，俗呼为母丁香。二月、八月采子及根，二[①]云盛冬生花，子至次年春天[②]之。”《清异录》：“侯宁《药谱》名‘瘦香娇’。又名‘支解黄’。”

---

① “二”字当作“一”字。

② “天”字当作“采”字。